2€

DÉCEMBRE 2013 - N° 276

Cuisine Actuelle

cuisineactuelle.fr

Risotto aux saint-jacques

Nos petits plats de FÊTES express

4 MENUS DE RÉVEILLON pleins d'inspiration

MAGIQUE
Bûches et desserts en folie

DÉLICES SUPRÊMES
Saint-jacques, langouste, volailles...

CHOCOLAT
Divines tentations

Tarte rose de Noël

FOIE GRAS
Nos idées pour étonner

Les 100 meilleures recettes de Noël

GROUPE PRISMA MEDIA
M 01379 - 276S - F: 2,00 € - RD

DÉCEMBRE 2013 - BEL : 2,30 € - CH : 4,40 CHF - CAN : 4,50 CAD - D : 3,80 € - ESP : 2,50 € - GR : 2,50 € - ITA : 2,50 €
LUX : 2,30 € - PORT. CONT. : 2,50 € - DOM : Avion : 3,20 € - Maroc : 25 DH - Tunisie : 3.2 TND - Zone CFA Avion : 2 500 XAF ; Bateau : 1 500 XAF - Zone CFP Avion : 950 XPF ; Bateau : 350 XPF.

Le Guérandais

La Fleur de sel qui fait pétiller les saveurs.

Le Guérandais
RÉCOLTÉ À LA MAIN

Retrouvez nos recettes sur www.leguerandais.com

LWAS 360 - RCS NANTERRE 780 143 707 - CRÉDIT PHOTO : STEVEN CAMUS

Sucettes de fête

On craque pour ces bouchées délicieusement chocolatées, à offrir à tous ceux qu'on aime.

Pour **une douzaine** de sucettes, comptez environ **180 g de chocolat.** Choisissez un chocolat à pâtisser : **noir, au lait ou blanc,** selon votre goût. Cassez-le en morceaux et faites-le fondre à moitié au bain-marie. Retirez-le du feu et mélangez-le jusqu'à obtenir une préparation entièrement fondue et bien lisse. À l'aide d'une cuillère, garnissez-en des petits moules en silicone à sucettes (Mathon). Déposez les bâtonnets à l'endroit prévu, puis tapotez les moules pour évacuer les bulles d'air. Faites prendre 3 h dans le réfrigérateur. Juste avant de servir, décorez les sucettes de **billes, vermicelles, fleurs en sucre…**

Adresses en fin de numéro

SOMMAIRE

3 L'eau à la bouche
Sucettes de fête

6 Coup d'éclat
Couronnes à croquer

12 Le plein de cadeaux
Le plaisir d'offrir

PLEINE SAISON P.20

20 Fabienne fait son marché
Ses conseils et bons plans

26 Fabienne cuisine
Produits et recettes de saison

30 Sur un plateau
Le bleu de Termignon

LE DOSSIER p.33

Tradition, stylé, glamour ou féerique, 4 ambiances et 4 menus pour fêter Noël.

TENTATIONS P.62

62 L'apéritif
Bouchées raffinées et cocktails pétillants

64 Dans les verres
L'heure du… champagne

66 Péché mignon
Une folle envie de chocolat

68 Gourmandise
Les bûches grand style des pâtissiers stars

72 À la carte
Soirée de gala

74 Nos 12 idées avec…
…des escargots de Bourgogne

SAVOIR & FAIRE P.76

76 Pas si classique
Une bûche… salée

78 Banc d'essai
Le cœur de saumon

81 Nos 12 idées avec…
…des meringues

82 Délices express
Chic, des plats de fête vite faits !

87 Enfants
Calendrier en pain d'épice

ÇA CHANGE P.88

88 Variations gourmandes
Autour du foie gras

90 Dans les verres
Accords enivrants

91 Pique-assiette
Noël autour du monde

92 Balade gourmande
Les trésors d'Arbois

94 En cave
Les jolis crus de fêtes

96 Dans les rayons
On aime en décembre

102 Jolis restes
Rien ne se perd !

+ 8 FICHES p.97

NOS RECET

Entrées froides

Baguettes de gambas, sauce ponzu 60
Bouchées banane-lardons et avocat-saumon 63
Bûche de foie gras aux marrons et au cacao 88
Bûche du Pays basque 76
Champagne au citron et à la mandarine 62
Champagne exotique 63
Champagne rosé et framboises 62
Cuillères en duo gourmand 62
Feuilletés aux saint-jacques 28
Foie gras pistaché en croûte 89
Foie gras poché au bouillon de combava 60
Fruits déguisés au foie gras 38
Mini verrines de foie gras aux fruits exotiques 89
Œuf coque aux œufs de poisson volant 46
Piques apéro au nougat 87
Salade vraiment folle au jus de poule 54
Verrines de bar et betterave 98

Entrées chaudes

Brochettes crevettes-magret 62
Consommé aux ravioles de cèpes 72
Escargots de Bourgogne : 12 idées festives 74
Huîtres gratinées au curry 82

Abonnez-vous vite
Appelez le 0826 963 964
(0,15 €/min) ou reportez-vous page 101

Crédits photos En couverture (tarte) : Prismapix/Rouvrais. Baron-Morin : p. 70. Bauer Syndication/Oredia : Urizar, p. 103. Billarant : p. 70. Cniel/Les Studios Associés : Ribault, p. 30(4). Gérard : p. 69. Lamontagne : p. 78. Louzon : p. 94(2). Madani/Clavel : p. 4, 33, 51-54(8). Marielle/Gault : p. 5, 33, 43-46(8), 76-77(7), 88-89(3), 102, 103. Mondadori : p. 27, 81. Olivier Martin Gambier : p. 34, 42, 50, 56. Prismapix : Barea, p. 82 ; Rouvrais, p. 3, 5, 72-73(3) ; Rouvrais/Clavel, p. 24. Reverchon : p. 92. Rouvrais : p. 21, 26. Rouvrais/Martin : p. 1, 5, 33(2), 35-38(8); 57-60(8). S. de Bourgies : p. 68. Sopexa : p. 20, 24. Studio X/Stockfood : Comet, p. 91 ; Deirdre, p. 103 ; Garlick, p. 91(2) ; Kruse, p. 91 ; Lhomme, p. 26 ; Persson, p. 91 ; Rivière, p. 99 ; Teubner, p. 87 ; Turpin-Griset, p. 20; Winkelmann, p. 27. Sucré Salé : Cabannes, p. 26 ; Desgrieux, p. 74 ; Nicoloso, p. 26, 28 ; Nikouline, p. 103 ; Nurra, p. 5, 66(3), 82, 99 ; Paquin, p. 97(4), 99(2) ; Riou, p. 24 ; Rivière, p. 28, 62(3) ; Ryman, p. 22 ; Sirois, p. 83 ; Studio, p. 28 ; Sudres, p. 20 ; Veigas, p. 103. Sunray Photo : Hrbkova, p. 6. Taste/www.lifestylefeatures.com/Calitz, p. 4, 8 ; Vervey, p. 7. Thinkstock : p. 23(2), 63, 78. Winkelmann : p. 69. Zublena : p. 70.

Rejoignez la communauté de *Cuisine Actuelle* sur Facebook

Cuisine Actuelle est en vente chez certains marchands de journaux avec son livre au prix global de 5,95 € en France métropolitaine / 6,25 € en Belgique et au Luxembourg / 10 CHF en Suisse / 7 € dans les DOM (bateau). Vous pouvez commander le livre seul en écrivant à *Cuisine Actuelle* 62066 Arras Cedex 09 France. Prix spécial abonnés : le livre 3,95 € en France métropolitaine (frais de port inclus, offre limitée à un exemplaire par abonné et dans la limite des stocks disponibles). Merci de joindre un chèque à l'ordre de *Cuisine Actuelle*. Pour les abonnés en Suisse, en Belgique et au Luxembourg : nous contacter au 00 33 825 07 11 96. Les non-abonnés peuvent obtenir le livre pour 3,95 € + 8 € de frais de port en France métropolitaine dans la limite des stocks disponibles. Au sein du magazine figurent une carte abonnement sur les kiosques (sans OJ - sans duo), une carte Edigroup sur Suisse et Belgique, un encart Prisma Media jeté sur une sélection d'abonnés, un encart VPC sur les abonnés et un encart *Ça m'intéresse* jeté sur les abonnés.

Les services *Cuisine Actuelle*

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

Pour s'abonner

France métropolitaine 21,40 € au comptant
Par courrier Service Abonnements Cuisine Actuelle 62066 Arras Cedex 9
Par téléphone 0826 963 964 (0,15 €/min)
Par Internet Sur notre site : www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Pour contacter le service lecteurs

Par courrier Service lecteurs Cuisine Actuelle 13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers • **Par téléphone** France métropolitaine : 01 73 05 67 50. DOM-TOM et étranger : 00 33 1 73 05 67 50 • **Par mail** lecteurs@cuisineactuelle.fr

Anciens numéros

Contacter le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-dessus.

TES DE DÉCEMBRE N° 276

Petites brioches truffées, sauce crème 54
Velouté forestier au foie gras 98
Vol-au-vent aux ris de veau 38

Poissons

Filet de bar, charbon d'olives et billes de petits pois 46
Risotto aux saint-jacques et caramel de clémentines 60
Sauté de langouste aux cranberries et kumquats 54

Viandes

Chapon au sirop d'érable 100
Chapon rôti, coquillettes et copeaux de foie gras 27
Foie gras poché au vin rouge 98
Gigot de Noël aux blettes 100
Perdreaux rôtis à l'ail, purée de potiron aux gambas 72
Poularde aux écrevisses 38
Suprêmes de chapon farcis 28
Suprêmes de pintade aux agrumes 98
Tournedos Rossini 82

Desserts

Aspic de fruits rouges au champagne 100
Bûche chocolat et passion 38
Bûche rose au mascarpone 83
Bûche vanille-café 100
Calendrier en pain d'épice 87
Chaud-froid meringué aux fruits glacés 54
Couronne au pop-corn caramélisé 7
Couronne de meringue 6
Couronne d'étoiles aux amandes 8
Cupcakes au chocolat, ganache caramel 66
Fondue au nougat 87
Gâteau épicé à l'ananas 27
Glace choco et nougat 87
Meringues : 12 idées festives 81
Mousse au chocolat praliné 67
Muffins au nougat 87
Petits moelleux au chocolat et au gingembre 67
Rainbowcake 60
Sandwichs au nougat 87
Sorbet ananas-gingembre confit 28
Sucettes de fête 3
Tarte rose de Noël (en couverture) 73
Trio de fromages graphiques 46
Vitrail de fruits 46

PRATIQUE !

Pour accéder à www.cuisineactuelle.fr directement, surveillez dans nos pages le pictogramme ci-contre et flashez-le avec votre smartphone. Vous devez avoir au préalable téléchargé un logiciel tel que QR Reader (iPhone) ou Mobiletag (iPhone et Android).

Cuisine Actuelle Magazine mensuel édité par GROUPE PRISMA MEDIA 13 rue Henri-Barbusse, 92230 Gennevilliers. Site Internet : www.cuisineactuelle.fr Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH. Ses trois principaux associés sont Média Communication SAS, Gruner + Jahr Communication GmbH, France Constanze-Verlag GmbH & Co KG. **RÉDACTION** 13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers cedex • Téléphone : 01 73 05 45 45 • Télécopie : 01 47 92 66 05. Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom. **Rédactrice en chef :** Anne Gillet (6598). **Rédactrice en chef adjointe :** Sophie Janvier (6592). **Directrice artistique :** Marion Thérizol (6590). **Secrétariat :** Sophie Lassous (6598). **Rédaction :** Sophie Pasternak (recettes, 6604) et Isabelle Contrepas (magazine, 6605), chefs de service, Fabienne Haberthur (6606), chef de service adjointe, Thierry Roussillon (6603), chef de rubrique. **Secrétariat de rédaction :** Jean-Luc Michel, premier secrétaire de rédaction (6595), Christine Guérin (6594), Elsa de Lavergne (6593), Véronique Fève (6596). **Maquette :** Michel Poyac (6607) et Carmen Gires-Gresa (6613), chefs de studio, Sylvain Feix, 1er maquettiste (6978), Ymkje Haringsma (6614), Corinne Letourneur (6608). **Photo :** Sylvie Comet, chef de service (6587), Sybille Joubert, chef de rubrique (6768). **Comptabilité :** Catherine Villeneuve (4542). **Fabrication :** Yann Saunier (6859). **Ont collaboré à ce numéro :** V. Bestel, A. Blin-Gayet, A. de Crozet, M. Domange, M.-C. Frédéric, C. Lamontagne, C. Masson, E. de Meurville, N. Renaud, C. Ruchon, P. Sinsheimer, R. Sourdeix, A. Tartarat, M. Terrones. **PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION Directeur exécutif Prisma Pub :** Philipp Schmidt (6505). **Directrice déléguée :** Martine El Koubi (6410). **Directeur commercial adjoint :** Thierry Flamand (6426). **Directrice de publicité :** Chrystelle Rousseaux (6456). **Responsable de clientèle :** Valérie Rouverot (4540). **Responsable planning-assistante commerciale :** Salomé Peter (4694). **Directrice commerciale adjointe opérations spéciales :** Géraldine Pangrazzi (4749). **Responsable opérations spéciales :** Frédérique Teisseire (6482) **Responsable commerciale exécution :** Marie-Annick Bobet (6476). **Directrice marketing client :** Nathalie Lefebvre du Prey. **Directeur commercialisation réseau :** Serge Hayek **Directeur des ventes :** Bruno Recurt. **Directrice marketing :** Claire Bernard. **Chef de groupe marketing :** Marion Salomon. **Directrice des sites Internet :** Sandrine Odin. **Éditrice :** Pascale Socquet. **Directeur de la publication :** Rolf Heinz. **ABONNEMENTS Service abonnements et anciens numéros :** 62066 Arras Cedex 9 • Tél. 0811 23 22 21 (prix d'une communication locale) • www.prismashop.cuisineactuelle.fr **PHOTOGRAVURE** Allo Scan. **IMPRIMÉ EN ALLEMAGNE** Prinovis Itzehoe, am Vossbarg, 25524 Itzehoe. **Distribution :** Presstalis • ISSN : 09893091. Commission paritaire : n° 0114 K 84150. Création janvier 1991 © 2013 Prisma Média. Dépôt légal : novembre 2013. La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou photos qui lui sont adressés pour appréciation. La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans le magazine est interdite.

PEFC PEFC/10-31-1410 PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT

ARPP

Audience mesurée par AUDIPRESSE

OJD PRESSE PAYANTE Diffusion Certifiée 2012

Couronnes à

Couronne de **meringue**

POUR **1 COURONNE DE 30 CM**
PRÉPARATION : **25 MIN**
CUISSON : **2 H**

◆ **250 g de sucre semoule** ◆ **250 g de sucre glace tamisé** ◆ **8 blancs d'œufs** ◆ **10 g de beurre** ◆ **10 g de farine** ◆ **quatre-épices.**

CHAUFFEZ le four à th. 2-3 (110 °C). Montez les blancs en neige mi-ferme. À ce stade, incorporez petit à petit le sucre semoule, puis fouettez encore 10 min. La neige doit être ferme et brillante.

INCORPOREZ le sucre glace en pluie à l'aide d'une écumoire ou d'une passoire, sans trop travailler la préparation.

DESSINEZ une couronne de papier cuisson de 30 cm de diamètre. Posez-la sur la plaque, beurrez et farinez-la, répartissez la meringue à la poche à douille unie et large.

SAUPOUDREZ-LA d'1 cuil. à soupe de quatre-épices, enfournez et cuisez 1 h. Baissez le four à th. 2 (90 °C) et laissez sécher la couronne encore 1 h. Laissez refroidir.

CUISSON EXACTE **Faites le test : le dessous de la couronne doit être aussi sec que le dessus.**

Tradition d'hiver

Elles ne sont pas si différentes, la couronne de lumière de l'Antiquité qui symbolise le solstice d'hiver et celle de l'avent chrétien avec ses quatre bougies qu'on allume chaque dimanche avant Noël. Elles annonçaient les fêtes et souhaitaient la bienvenue aux visiteurs. Aujourd'hui, on peut même les grignoter…

croquer

Aussi belles à regarder que délicieuses à partager, elles rendent le moment de l'avent très gourmand.

Couronne au **pop-corn** caramélisé

POUR **1 COURONNE DE 30 CM**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **10 MIN**

◆ 200 g de maïs à pop-corn ◆ 300 g de sucre ◆ 25 g de beurre ◆ 2 cuil. à soupe d'huile neutre ◆ quelques rondelles de pomme séchée (dans les magasins bio).

CHAUFFEZ l'huile dans une sauteuse sur feu moyen, versez le maïs. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que tous les grains soient éclatés.

FAITES CARAMÉLISER 250 g de sucre avec 2 cuil. à soupe d'eau dans une poêle. Retirez du feu, ajoutez le beurre en faisant attention aux projections, versez sur le pop-corn et mélangez. Disposez aussitôt après le pop-corn sur du papier sulfurisé, en formant une couronne compacte. Décollez la couronne.

FAITES CUIRE un nouveau caramel juste ambré avec le reste de sucre et une cuillerée d'eau. Collez les pommes avec un peu de caramel sur la couronne. Trempez une fourchette dans le caramel, puis agitez-la vivement au-dessus de la couronne pour former des fils. Laissez durcir.

CONSEIL Taillez vous-même les chips de pomme à la mandoline, badigeonnez-les de sirop de canne citronné et séchez-les 3 h au four chauffé à th. 2 (90 °C).

Un vrai bonheur pour les enfants

Une couronne qui se mange, les enfants adorent. Mais il faut bien choisir le support, qui doit être comestible. Il peut être en pain, en brioche, en cake cuit dans un moule à savarin… ou en pop-corn comme ici. Gardez-la à l'intérieur de la maison, sous peine de la retrouver vite dégarnie ou abîmée par l'humidité.

Les fils de caramel ramollissent vite : gardez la couronne bien au sec dans une boîte avant de la manger.

Couronne d'étoiles aux amandes

POUR **1 COURONNE DE 30 CM**
PRÉPARATION : **40 MIN**
REPOS : **1 H**
CUISSON : **15 MIN**

Les sablés : ◆ **200 g de farine** ◆ **125 g de sucre en poudre** ◆ **1/2 paquet de levure chimique** ◆ **40 g de poudre d'amandes** ◆ **1 œuf** ◆ **125 g de beurre** ◆ **sel.**

Le décor : ◆ **1 barquette de physalis** ◆ **1 barquette de myrtilles** ◆ **quelques feuilles vertes** ◆ **sucre glace** ◆ **un ruban blanc.**

TRAVAILLEZ le beurre mou avec 125 g de sucre en pommade. Incorporez l'œuf au fouet, puis la farine mélangée avec la levure chimique, une pincée de sel et les amandes. Rassemblez la pâte en boule. Laissez reposer 1 h au frais. PRÉCHAUFFEZ le four th. 6 (180 °C). Étalez la pâte sur 4 mm sur un plan fariné et découpez-y des étoiles. Évidez les plus grandes avec un emporte-pièce plus petit. Posez-les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. ENFOURNEZ et cuisez 10 à 12 min. Laissez refroidir. Disposez les étoiles en couronne sur un plateau couvert d'une jolie serviette. Décorez de fruits, de feuilles et d'un joli ruban. Poudrez de sucre glace.

CONSEIL **Attention si vous ajoutez de la verdure, allez la chercher dans le jardin ou en forêt : les branchages des fleuristes sont systématiquement traités.**

À l'heure du café, on aime croquer ces petits gâteaux tout simples et si décoratifs.

15 recettes sur cuisineactuelle.fr
Découvrez nos décos ou cadeaux d'assiette à croquer. Rubrique Dossiers gourmands/ Tendance cuisine.

Plaisir d'offrir et de recevoir

Une couronne enveloppée de papier cristal fait un très joli cadeau. On utilise du matériel de base (magasins d'arts créatifs) : couronne de polystyrène ou d'osier torsadé sur laquelle on colle rubans et friandises avec du caramel.

Jaillance

signe les plus belles bulles de France

Clairette de Die

« Unique et pétillante, mes notes fruitées sont surprenantes ! »

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La Clairette de Die existe aussi en bio*

*Vin biologique certifié par FR-BIO-01

HIGHCO SHOPPER – JAILLANCE : RCS ROMANS 393 193 298 00017 – Crédits photo : Georges Floyols (coupe) et Marc Abed (bouteille).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

FERRERO FRANCE – SA – Capital 15 394 608€ – 602 018 897 RCS ROUEN © FERRERO

CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL™
RSPO

RSPO - 1106110

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER

SI NUTELLA EST AUSSI BON
C'EST PARCE QU'IL EST BIEN FAIT

Le sucre provient principalement de betteraves françaises.

L'huile de palme est extraite des fruits du palmier à huile. Elle est 100% issue d'une filière certifiée durable (RSPO – www.rspo.org).

Les noisettes sont broyées au dernier moment pour préserver le maximum d'arôme et de fraîcheur.

Le cacao est cultivé en Afrique et récolté après les pluies d'été qui rendent les fèves plus grandes.

La poudre de lait et de petit lait provient principalement de France et de Belgique.

La lécithine issue de tournesol et de soja, valorise le fondant de la pâte.

La vanilline met en valeur les autres arômes de la recette.

Nutella est préparé en France dans notre usine de **Normandie**.

TOUS LES DÉTAILS SUR **nutellaparlonsen.fr** nutella

Le plaisir

Moins de 10 €

Petit ou grand, vous trouverez à coup sûr le cadeau qui plaira dans notre sélection à tous les prix.

1 Péché gourmand La crème au chocolat s'associe aux éclats de marrons glacés pour une irrésistible pâte à tartiner ! *8,50 € les 250 g, Aix & Terra.* **2 Boule magique** Pour le sapin ou pour la table, cette boule rouge et or est garnie de délicieux nougats et calissons. *9 €, Confiserie du Roy René, dans les grandes surfaces.* **3 Naturel** L'hiver s'affiche en noir et blanc avec ces mugs et leur cuillère en faïence. *3 € le mug et sa cuillère, Conforama.* **4 À l'ancienne** Le maître chocolatier suisse met à l'honneur une recette de plus de 100 ans et la décline en noir, lait et lait bricelet (avec des éclats de ces biscuits croustillants). *Boîte Coupole, 9 € les 200 g, Villars.* **5 Chaleur hivernale** Un délicieux thé noir bio aux épices et aux fruits d'hiver. *Thé de Noël bio, 10 € les 100 g, Nature & Découvertes.* **6 Bestiaire impérial** Le paon, le plus beau des oiseaux, se met à table. *Bol et assiettes, collection Paon, de 6 € à 7 €, Zara Home.* **7 Déco à croquer** Des petits sapins pralinés à semer sur la table de fête ou à offrir dans des mini coffrets. *3,20 € pièce (50 g), L'Atelier du Chocolat.*

d'offrir

Moins de 20 €

1 Charme d'autrefois Cette ravissante collection d'assiettes en verre donne une touche délicieusement surannée à la plus moderne des tables. *Les menus plaisirs, 20 € les 4 assiettes, Fragonard.* **2 Saveurs d'ailleurs** Étonnant, le nouveau foie gras d'oie entier de Feyel, cuit au torchon et salé au sel rose de l'Himalaya. *20 € les 220 g, en grandes surfaces.* **3 Garnies** Ces boîtes en métal sont l'œuvre de huit designers différents et contiennent un bloc mémo, un crayon, un magnet et un porte-clés Tour Eiffel. *Paris Design Box, 19 €, Incidence.* **4 La famille ours** En chocolat blanc fourré au praliné, on les croque tous ! *Choc Teddy, 15 € le coffret de 2 oursons (62 g), Chapon.* **5 Sous le signe des épices** Une grande plaque de chocolat avec des morceaux d'orange confite, de pain d'épice ou d'éclats de meringue, et des perles croustillantes. *La Tablette de Noël, 13 €/350 g, Monbana.* **6 La chance assurée** Inspirés de la mode chinoise, des petits gâteaux emballés individuellement, avec une prédiction de bon augure… *Fortune cookies, 20 € le paquet de 20 biscuits, Sophie M.*

Adresses en fin de numéro

LE PLEIN DE CADEAUX

1

2

3

4

Moins de 30 €

5

6

7

1 La box chocolat Craquez pour la food-box que *Cuisine Actuelle* a imaginée pour vous avec Kitchen Trotter. 100 % chocolat, elle est remplie de trésors gourmands. Avec des recettes inédites signées *Cuisine Actuelle. Le Choco Là, 29 €, à commander sur le site de Cuisine Actuelle.* **2 Rhum d'origine** Produit en quantité limitée, ce rhum est d'une exceptionnelle richesse aromatique. *Don Papa, 38 €/75 cl, sur le site Bien Manger.* **3 Fleuri** Le service Rosace sème des fleurs sur les assiettes plates et à dessert. Une sous-assiette en galuchat cuivre parachève l'œuvre. *De 4 € à 5 € l'assiette, 3 € la sous-assiette, Monoprix.* **4 Thé de fille** Mariage de thés de Ceylan et de Chine aux huiles essentielles de fruits, une création de Mademoiselle Betjeman qui date de 1956 mais n'a pas pris une ride ! *27,50 €/300 g, Betjeman & Barton.* **5 Élégante** Parée de tweed, la Demoiselle Grande Cuvée est prête à faire la fête. *28 €, Carrefour.* **6 Parure de table** Deux huiles d'olive d'exception, dont une à la truffe, glissées dans des flacons. *26 € les 2 x 50 ml, Château d'Estoublon.* **7 Craquant** Rien ne manque à ce mendiant. À chaque étage de chocolat, noisettes, pistaches, raisins secs… *25 € les 160 g, Henri Le Roux.*

Adresses en fin de numéro

Moulinex
cuisine companion®

Plus qu'un robot cuiseur,
un compagnon de route facile à vivre,
au contact duquel vos talents culinaires
et votre gourmandise se développent

Écrivez votre propre **histoire culinaire**

Un robot qui mélange, découpe, fouette, mixe, rissole, cuit y compris à la vapeur, qui vous permet d'exprimer vos envies et vos talents, de progresser ou d'atteindre la perfection et surtout de faire plaisir à vos convives... Vous avez enfin trouvé la perle !

Faites-vous déjà à l'idée que Cuisine Companion® n'est pas juste un robot ! Car sa grande simplicité d'utilisation et sa haute technicité vous ouvrent de nouvelles perspectives culinaires. Couper, hacher, incorporer, mais aussi mijoter, cuire jusqu'à une température de 130°, avec ou sans vapeur… de l'élaboration à la cuisson, de l'entrée au dessert, il sait presque tout faire. Un délicat risotto, un fragile saltimbocca, une tendre joue de bœuf, un succulent sorbet aux agrumes… il donne une dimension bien plus gourmande et affective à vos inspirations gastronomiques comme à vos appétits quotidiens. Cuisiner devient un jeu.

Compagnon de route

Capable de diriger les opérations grâce à ses multiples fonctions et accessoires, Cuisine Companion® ne se contente pas d'agir à votre place. Il vous accompagne pour faire face à vos hésitations et s'adapte pour vous permettre de développer votre talent. Il sait tout autant vous laisser la main pour se mettre au service de votre expérience et de vos idées. Facilité d'utilisation et sophistication technique : critères exigés par les chefs pour inventer la meilleure cuisine du monde. De là à penser que l'objet deviendra culte, le pas est déjà franchi !

Tout savoir sur Cuisine Companion®, www.cuisinecompanion.moulinex.fr

L'art de la démesure...

- Vous aviez l'intention d'inviter tout le voisinage ? Cuisine Companion® bénéficie d'un bol inox d'une contenance très pratique de 2,5 litres.
- 12 vitesses, plus un pulse et un turbo : ce robot cuiseur au caractère bien trempé est aussi capable de la plus grande délicatesse.
- En mode automatique, 6 programmes de cuisson vous facilitent la tâche.
- En mode manuel, vous maîtrisez trois paramètres : vitesse, durée, température (jusqu'à 130° pour rissoler).
- Cuisine Companion® est fourni avec 5 accessoires (couteau, pétrin…), les possibilités sont désormais infinies.
- Et comme Moulinex fait toujours bien les choses, un livre de 300 recettes adaptées au robot vous ouvre la voie vers... 1 million de menus. De quoi voir venir !

PRISMA PLUS

LE PLEIN DE CADEAUX

1

4

2

Moins de 50 €

3

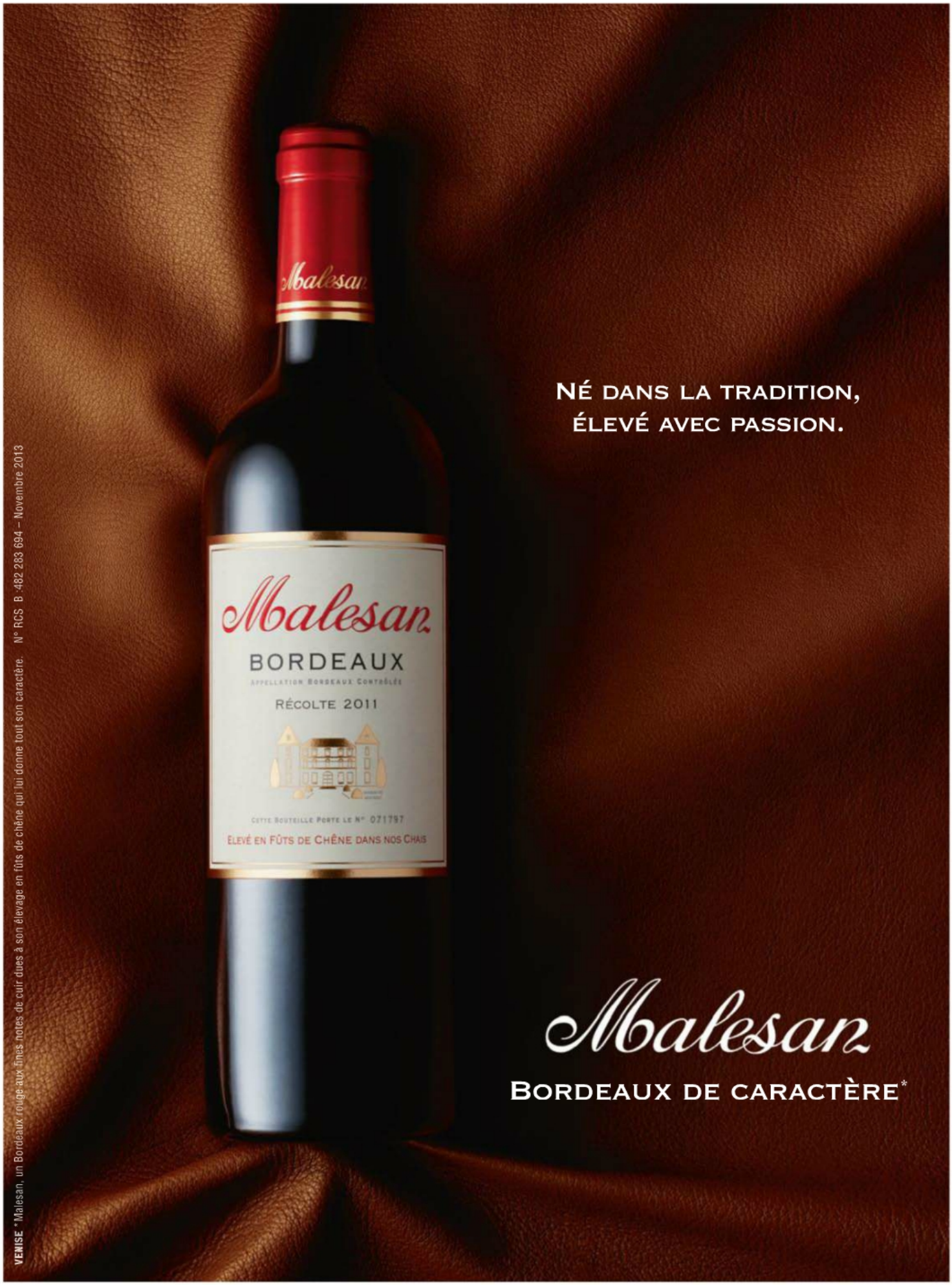
5

6

7

1 Bon zeste Marié à des zestes d'orange et de citron confits, réveillé d'une pointe de monbazillac, légèrement épicé de gingembre, cannelle et coriandre, ce foie gras de canard a du caractère. *Foie gras Zeste, 40 €/220 g, Comtesse du Barry.* **2 Habillé de bois** DoubleWood, le single malt de Balvenie vieux de 12 ans, doit son nom et son tempérament à sa maturation dans deux types de fûts différents. *The Balvenie, 34,50 €, en grandes surfaces.* **3 Tour du monde** Sauce mexicaine, achards de l'île Maurice, gaufres belges, risotto italien… une véritable invitation au voyage des papilles. *Panier produits du monde, 40 €, Éric Bur.* **4 Moule malin** Rouler un biscuit tartiné de crème est un exercice délicat. Pour les maladroits, voici un moule bûche en fonte d'aluminium coulée. *41,50 €, Nordic Ware.* **5 Choco** Le designer Pierre Tachon a imaginé ce puzzle en 3 D, en chocolat blanc ou noir, à monter soi-même. *Sapin en kit, 50 €, Manufacture de Chocolat Alain Ducasse.* **6 Grains de luxe** 15 g de caviar, un bac à glace pilée et une cuillère. *Coffret One, 39 €, Sturia.* **7 Raffiné** Caravane est allé jusqu'en Inde pour faire ciseler et marteler ces photophores au décor délicat. *Caravane, 45 € le lot de trois.*

Adresses en fin de numéro



NÉ DANS LA TRADITION,
ÉLEVÉ AVEC PASSION.

Malesan

BORDEAUX DE CARACTÈRE*

VENISE * Malesan, un Bordeaux rouge aux fines notes de cuir dues à son élevage en fûts de chêne qui lui donne tout son caractère. N° RCS B :482 283 694 – Novembre 2013

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

LE PLEIN DE CADEAUX

Plus de 70 €

1

2

3

4

5

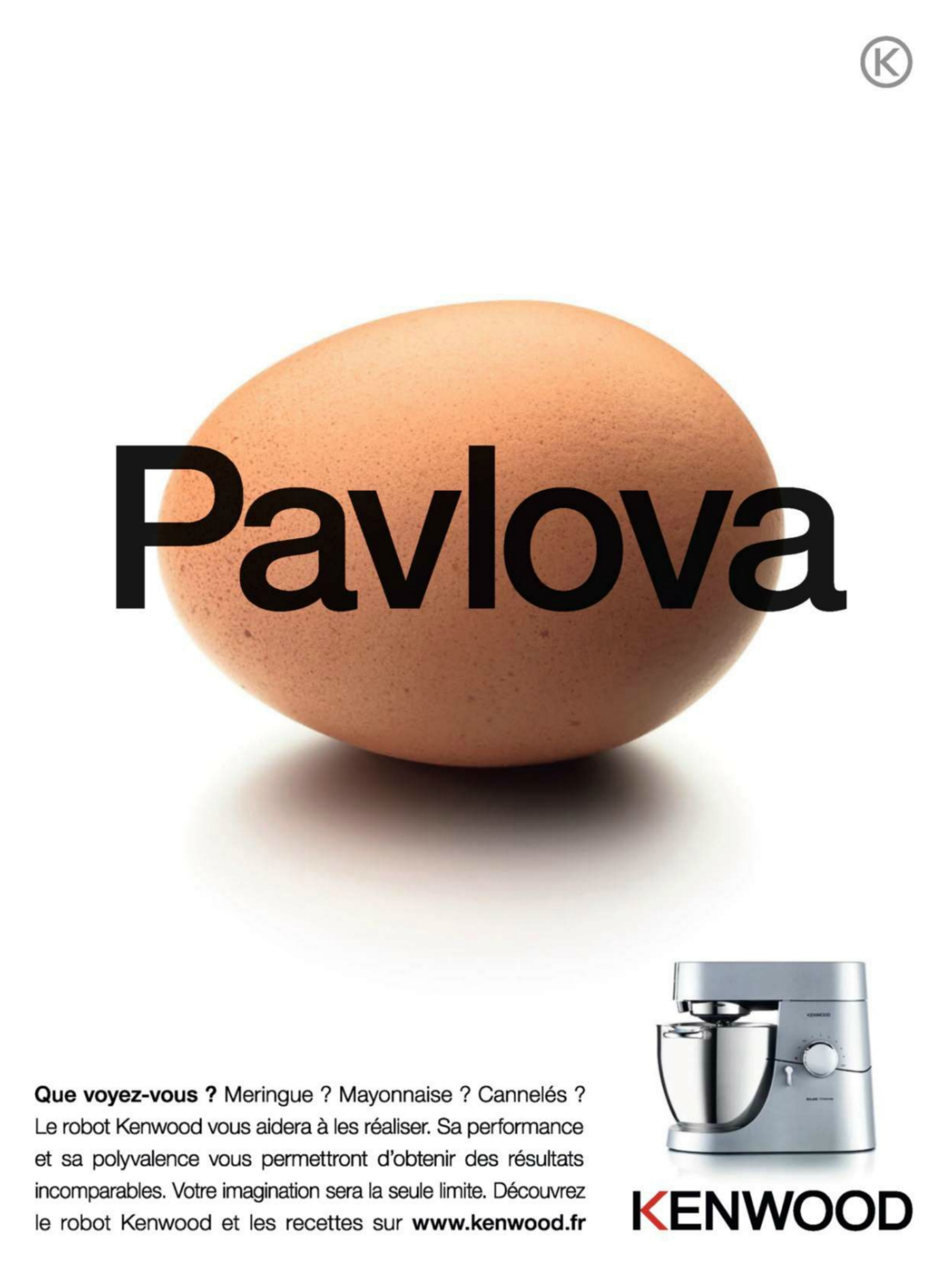
6

7

1 Anniversaire Pour ses 150 ans, Bernardaud a fait appel à de grands noms de l'art et du design. Fassianos a créé cette pièce aux couleurs de l'artiste. *Plat, 31 cm, 210 €, Fassianos pour Bernardaud.* **2 Grands crus** Ce coffret propose un caviar Perlita de l'Esturgeonnière (20 g) et une bouteille de Château Larrivet Haut-Brion blanc 2009. *120 €, French Caviar.* **3 Délices** On ne croque pas les bonshommes de neige, mais les 36 boules pralinées et gourmandises (gingembre confit, orangettes…) cachées dans le socle. *120 € la boîte, Pierre Marcolini.* **4 Miroir** Une carafe en verre traité en argent miroir, parfaite pour des dégustations à l'aveugle. *75 cl, 86 €, L'Atelier du Vin.* **5 Théière à la bougie** En verre réfractaire, avec réchaud fonctionnant sur une bougie chauffe-plat, cette théière se moque des coupures de courant. *109 €, WMF.* **6 Toscane** La Maison Fabre a choisi un flacon serti de cristaux Swarovski pour présenter l'huile d'olive vierge Diadema de la Fattoria Villa l'Olmo. *70 € les 50 cl, Château de la Clapière.* **7 Chic** Un mixeur plongeant, quatre lames, couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur, bol à râper et couteau hachoir. *Coffret SwissLine, Bamix, 300 €.*

Réalisation : Christine Masson

Adresses en fin de numéro



Que voyez-vous ? Meringue ? Mayonnaise ? Cannelés ? Le robot Kenwood vous aidera à les réaliser. Sa performance et sa polyvalence vous permettront d'obtenir des résultats incomparables. Votre imagination sera la seule limite. Découvrez le robot Kenwood et les recettes sur **www.kenwood.fr**

KENWOOD

Fabienne fait son m

Chaque mois, Fabienne, journaliste à *Cuisine Actuelle,* nous fait profiter des produits de saison qui la font saliver.

Les huîtres

- **Certaines ont un goût très particulier.** C'est le cas des huîtres marennes-oléron, affinées en bassin d'eau saumâtre. Elles sont réputées pour leur chair très douce et presque sucrée.
- **Leur numérotation** va de 0 à 5 pour les creuses. En général, les numéros 2 ou 3, de taille moyenne, séduisent tout le monde. Les numéros 1, très généreuses, sont parfaites à cuire, car la chaleur a tendance à les faire rétrécir. Quant aux plus petites, elles plaisent à l'apéritif.
- **Choisissez-les bien fermées** et gardez-les dans un endroit frais (bac à légumes du réfrigérateur ou rebord de fenêtre si la température est comprise entre 0 et 8 degrés, en faisant attention au gel nocturne). Vous les conserverez trois jours maximum.

La betterave

- **En décembre,** la saison des betteraves crues est quasiment terminée. Ce sont surtout des betteraves cuites que l'on trouve sur les étals. Elle sont meilleures moyennes ou petites. Les grosses sont quelquefois trop fermes, voire fibreuses.
- **Épluchez-les** de préférence en portant des gants, car elles tachent. Elles sont prêtes à être cuisinées et se montrent parfaites dans des petites salades rapides. Choisissez un assaisonnement un peu original pour effacer de trop mauvais souvenirs de cantine… par exemple à l'huile de noisette ou de noix.
- **Mixées avec une cuillerée de crème,** elles font également d'élégantes soupes froides d'une couleur violette. Versez-les dans de jolies verrines, servez très frais à l'apéritif.

« Avant de cuire des escalopes de veau à la poêle, je les frotte avec du jus de citron pour qu'elles restent bien blanches. »

L'oursin

« Certains jugent les oursins trop forts. J'apprécie pour ma part leur saveur riche.

- **Je les choisis** très frais, avec des piquants qui bougent dès qu'on les touche.
- **Je protège ma main** dans un torchon plié et je glisse des ciseaux robustes dans leur ouverture pour découper un large chapeau.
- **On ne mange que le corail.** Je le trouve plus

arché

Les meilleurs produits de saison

Légumes
- Mâche
- Betterave
- Chou
- Navet
- Poireau
- Crosne
- Cardon
- Salsifis

Viandes
- Porc fermier
- Chapon
- Poularde
- Oie
- Biche
- Dinde
- Sanglier
- Chevreuil

Produits de la mer
- Huître
- Coquille saint-jacques
- Oursin
- Daurade
- Praire

Fruits
- Clémentine
- Ananas
- Orange
- Grenade
- Physalis
- Pomme
- Poire conférence
- Kiwi

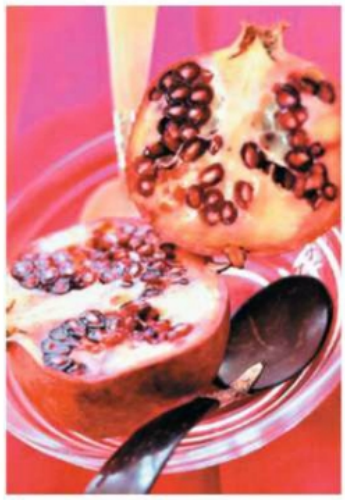
Début de saison · Pleine saison · Fin de saison

« J'utilise le zeste des agrumes non bio après les avoir doucement brossés sous l'eau chaude pour bien dissoudre les produits de traitement et les cires d'enrobage, qui résistent à l'eau froide. »

J'ai craqué pour...

doux chez la femelle, chez laquelle il est plus jaune. S'il est très "mûr" (mou et foncé), je le fais cuire en sauce, en soufflé ou en brouillade. S'il est jeune, avec des contours plus fermes, je le savoure au naturel, avec ou sans citron.

■ **De l'extérieur,** impossible de deviner comment sera le corail. J'achète une douzaine d'oursins, car en général une moitié pourra être dégustée crue. Je réserve le reste dans un bol pour le cuisiner plus tard. »



La grenade

« Ses grains à facettes couleur rubis m'évoquent des pierres précieuses. Leur saveur légère permet de les cuisiner en sucré ou en salé.

■ **L'automne** est leur meilleure saison, mais je n'hésite pas à en acheter pour les fêtes, car en décembre on trouve des grenades aux grains un peu moins parfumés, mais d'un beau rouge vif. Je les choisis lourdes et bien colorées, signe de maturité. Elles se conservent facilement pendant une semaine dans une pièce bien fraîche, mais surtout pas dans le réfrigérateur.

■ **La meilleure façon** de détacher les grains est de taper sur chaque moitié de fruit (du côté bombé), pour les faire tomber dans un saladier. Ensuite, je retire soigneusement les morceaux de cloisons blanches, car elles sont très amères. »

LE MATCH

FOIE GRAS DE CANARD OU FOIE GRAS D'OIE ?

Grâce à son goût bien marqué, le foie gras de canard plaît à tout le monde et son prix est relativement abordable. Plus rare et plus cher, le foie gras d'oie séduira tous ceux qui apprécient une saveur plus fine et plus légère, et une consistance très lisse et fondante. Mais il se prête moins à la cuisson à la poêle.

Mon poissonnier m'a dit

Quand on achète des pavés de saumon, il faut vérifier l'espacement entre les marbrures blanches : s'il est large, cela signifie que le pavé a été découpé dans la partie centrale du poisson, bien meilleure !

M. Benoît, Montreuil.

La mâche

● **Pourquoi acheter** cette salade d'hiver en vrac au marché, alors que sa version en sachet (déjà lavée) est si pratique ? Tout simplement parce qu'elle est bien plus savoureuse, plus ferme, avec des côtes croquantes.

● **Choisissez-la** en évitant les lots qui présentent des feuilles jaunies ou humides et noires, car le tri sera fastidieux. Rincez-la avec le plus grand soin dans plusieurs bains d'eau froide, en brassant les petits bouquets pour faire tomber les grains de sable.

● **Certains primeurs** vendent de la mâche en barquette, déjà nettoyée. Il suffit de la rincer une dernière fois. Pour changer un peu, vous pouvez aussi l'essayer en version cuite, rapidement étuvée dans du beurre, en accompagnement d'un foie de veau poêlé ou de coquilles saint-jacques.

DÉCOUVERTE

Le tamarin, un fruit pour la soupe

Ce fruit tropical ressemble à une gousse de fèves de couleur brune. La variété à formes rebondies est garnie de grosses graines et d'une pulpe sucrée. Les gousses plates ont une pulpe acidulée qui parfume de façon typiquement asiatique les soupes de fruits de mer et les plats de poisson au lait de coco. Elle relève bien les chutneys trop doux. La pulpe pourra se dissoudre plus facilement dans un liquide acide comme le jus de citron.

Mon petit plaisir...

Le physalis

« Je l'ai longtemps considéré comme un fruit plus beau que bon, jusqu'à ce que j'en goûte de vraiment mûrs. Sa saveur est agréable, un peu acidulée et très fruitée.

■ **Si c'est pour décorer,** je choisis des physalis qui présentent une enveloppe presque intacte et pas trop sèche. En revanche, si les pétales de parchemin qui les entourent sont froissés et friables, laissant apparaître un fruit bien orange, ils seront moins présentables, mais beaucoup plus savoureux. Assurez-vous qu'il n'y en a pas de moisis.

■ **Je glisse les plus beaux** dans une feuille d'or ou je les fais simplement tremper à mi-hauteur dans un peu de chocolat noir fondu. Ainsi, ils mettent en valeur les glaces, les verrines de mousse, les carrés d'opéra et, de manière générale, tous les desserts servis à l'assiette. Pour une version salée, je les trempe plutôt dans du caramel, puis dans des cacahuètes concassées ou des graines de pavot. Ils font merveille pour accompagner un foie gras !

■ **Je déguste les plus mûrs** nature pour apprécier leur goût unique. J'en propose très souvent à Noël, lorsque la soirée se prolonge jusque tard dans la nuit et que revient l'envie de grignoter quelque douceur… »

Contrex

Mon Partenaire Minceur®

VOUS PRÉSENTE VOS DEUX MEILLEURS ALLIÉS : M. CALCIUM ET M. MAGNÉSIUM

Boire 1,5 litre de CONTREX® par jour vous aide à éliminer* et vous apporte 87 % des besoins quotidiens en calcium et 29 % en magnésium, deux minéraux souvent déficitaires quand on prend soin de sa ligne.

Retrouvez-nous sur YouTube

*9 femmes sur 10 déclarent que Contrex aide à éliminer. Étude TNS Sofres du 30 juillet 2008 sur 100 consommatrices régulières de Contrex de plus de 50 ans.

La biche

● **Issue de la chasse,** son goût sera plus marqué. D'élevage, elle sera plus tendre. La biche est un gibier à la saveur relativement légère et rarement coriace.

● **Le filet,** le plus noble des morceaux, est intéressant pour un dîner très raffiné en petit comité. La gigue ou le cuissot conviennent aux grandes tablées. Ils peuvent être découpés en pavés, en petits morceaux à faire sauter, ou encore être présentés roulés en rôti.

● **La marinade** n'est pas obligatoire, car la biche n'a pas besoin d'être attendrie. Cependant, elle donnera un goût de gibier plus typé à la viande. Une marinade courte (entre six heures et douze heures) est suffisante.

« S'il me reste des tiges de citronnelle, souvent vendue en botte trop volumineuse pour une seule recette, je les utilise dans les bouquets garnis. »

La clémentine

● **Rafraîchissante** et légère, facile à emporter, la clémentine a tout pour plaire, y compris un goût très agréable. Elle se conservera pendant une semaine, surtout si on la range au réfrigérateur dans un sac en papier.

● **Selon les variétés,** certaines clémentines sont douces, bien sucrées mais peu aromatiques. D'autres sont plus acidulées et ont plus de goût. Pour vous aider à les choisir, les primeurs vous proposent souvent de les goûter. Les meilleurs fruits possèdent une peau brillante et bien adhérente.

● **Jusqu'à la fin décembre,** c'est la saison de la succulente clémentine de Corse, très parfumée. Attention : elle n'est plus la seule à être vendue avec ses feuilles. Ne craignez pas ses reflets verts, car ils sont naturels, même à maturité. Les autres clémentines sont parfois "déverdies", ce qui peut nuire à leur qualité.

Je me suis régalée...

Le crosne

« Tout en lui est surprenant ! Sa forme sculptée et son goût délicat, à mi-chemin entre l'artichaut et le salsifis. D'origine japonaise, il doit son nom à la ville de Crosne, dans l'Essonne, où il a été acclimaté pour la première fois en France.

■ **Je choisis des crosnes** de couleur claire, presque blanche, et surtout avec une peau lisse et satinée qui garantit qu'ils n'ont pas séché. Je les utilise sous trois jours et je les garde au réfrigérateur dans un sac en papier, pour bien les protéger.

■ **Ils s'épluchent** de façon originale : je les glisse dans un torchon avec une poignée de gros sel, puis je les frotte soigneusement, jusqu'à ce que leur fine peau soit partie.

■ **Je les prépare entiers,** jamais en purée, car je préfère leur laisser leurs jolies rondeurs. On peut les cuire à l'eau, mais j'aime mieux les faire blanchir pendant 2 min. Après les avoir bien égouttés et séchés, je les fais sauter à la poêle avec du beurre ou de l'huile d'olive. C'est un véritable délice avec quelques petits lardons fumés !

■ **Comme la saison des crosnes** est assez courte et qu'on n'en trouve pas souvent au marché, j'en achète un peu plus que nécessaire et j'en congèle une partie. Pour cela, je les frotte au sel, je les rince et je les sèche sur du papier absorbant. »

Arkopharma

Croquez la vie sans culpabiliser.

Lipoféine

GÉLULES

Capte les graisses de l'alimentation

Favorise la perte de poids

Réduit l'absorption du cholestérol

Le chitosan contenu dans Lipoféine gélules **ABSORBE 800 FOIS SON POIDS EN GRAISSE*.**

DISPOSITIF MÉDICAL - **Demandez conseil à votre pharmacien.**

Lire attentivement la notice. Réservé à l'adulte. Ne pas utiliser chez la femme enceinte ou qui allaite.
Lipoféine Gélules - 60 gélules - ACL 3401598267474 - Fabricant : Arkopharma. Date de mise à jour du texte : Septembre 2013.
Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qui porte, au titre de cette réglementation le marquage CE. www.arkopharma.fr - *Données in vitro

© 27834 - © Malivan Iuliia / shutterstock - © Oppenheim Bernhard / GO Vision / GraphicObsession - © Subbotina Anna - shutterstock.

Notre journaliste rentre du marché et nous livre ses recettes préférées.

Fabienne cuisine

Le chapon

- **Plus chic que la dinde,** plus gros que la poularde, le chapon est la volaille festive parfaite pour huit personnes, jusqu'à dix ou douze personnes si elle est farcie.
- **Choisissez-le de 3 à 3,5 kg,** poids optimal qui promet une chair tendre et abondante, bien persillée, car c'est ce qui fait sa spécificité. Évitez de le piquer, laissez fondre la graisse naturellement pendant la cuisson.
- **Évitez le chapon standard** qui n'est pas élevé en plein air et n'a rien de différent d'un gros poulet. Au contraire, le label Rouge garantit un parcours extérieur, une race à croissance lente et une bonne alimentation. Un chapon de Bresse vous fera goûter à la véritable excellence.

L'ananas

- **En hiver,** c'est une alternative aux pommes et aux oranges quand on s'en lasse. Pour les fêtes, il sert de prétexte à un dessert léger et gourmand.
- **Sentez-le** pour vérifier qu'il dégage un parfum agréable, signe de maturité. Sa couleur renseigne aussi : ni trop verte, ni marron, juste avec des reflets jaunes.
- **Le petit victoria,** sans acidité, a une chair très parfumée, avec un cœur non fibreux qui se mange. Les gros ananas coûtent peu cher et sont très juteux. Essayez-les en smoothie ou en jus clair à la centrifugeuse.
- **L'ananas n'aime pas le réfrigérateur,** surtout s'il est entamé. Il y perd sa consistance aussi bien que son goût.

La coquille saint-jacques

- **Facile à choisir et à cuisiner,** la saint-jacques est un fruit de mer très apprécié. En décembre, la saison bat son plein et les coquilles sont bien garnies.
- **Achetez-la plutôt entière** et bien fermée : si elle baille, pressez le bord de la coquille, elle doit se refermer. Comptez 5 à 7 pièces par kilo. Il suffit de 3 noix par personne pour une entrée, et au moins 5 pour un plat. Si vous ne savez pas les ouvrir, demandez au poissonnier de s'en charger.
- **Avant la cuisson,** rincez-les brièvement et essuyez-les. Retirez le petit muscle noir sur le côté. Si le prix est intéressant, congelez-en une partie. Nettoyées, à plat sur un plateau puis dans un sac fermé qui les protège de la déshydratation, elles se gardent 2 mois.

Gâteau épicé à l'ananas caramélisé

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 1 H

◆ 1 petit ananas victoria ◆ 350 g de Philadelphia ◆ 200 g de sucre ◆ 3 œufs ◆ 125 g de noisettes en poudre ◆ 175 g de farine ◆ 100 g de sucre glace ◆ 40 g de beurre ◆ 20 cl d'huile ◆ 1 sachet de sucre vanillé ◆ 1 sachet de levure chimique ◆ 2 cuil. à c. de cannelle ◆ 2 cuil. à c. de gingembre ◆ 2 pincées de sel ◆ tranches d'ananas séché (boutiques bio).

PELEZ et découpez l'ananas en dés. Faites-le caraméliser avec 30 g de beurre et 30 g de sucre dans une poêle. Mixez grossièrement. Faites dorer les noisettes en poudre à sec dans une poêle.

CHAUFFEZ le four sur th. 6 (180 °C). Battez les œufs et le reste de sucre. Ajoutez la farine, les noisettes refroidies, l'huile, le sucre vanillé, la levure, la cannelle, le gingembre et le sel. Incorporez l'ananas mixé.

VERSEZ la préparation dans un moule à manqué beurré. Enfournez et cuisez 1 h environ. Laissez tiédir avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.

BATTEZ le Philadelphia avec le sucre glace. Coupez le gâteau en deux dans l'épaisseur et garnissez-le d'une fine couche de glaçage au Philadelphia. Étalez le reste de glaçage sur la surface du gâteau. Décorez le dessus avec les tranches d'ananas séché.

ANANAS SÉCHÉ MAISON

Faites sécher des tranches d'ananas au four 30 à 45 min sur chaque face à th. 3-4 (100 °C), sans laisser colorer.

Chapon rôti, coquillettes et copeaux de foie gras

POUR 8 À 10 PERSONNES - ATTENTE : 2 H 15
PRÉPARATION : 20 MIN - CUISSON : 3 H

◆ 1 chapon de 3,5 kg ◆ 400 g de coquillettes ◆ 150 g de bloc de foie gras ◆ 4 brins de persil plat ◆ 2 gousses d'ail ◆ 2 feuilles de laurier ◆ 1/2 cube de bouillon de volaille ◆ sel, poivre.

SORTEZ le chapon du frais 2 h à l'avance. Cuisez les coquillettes al dente. Égouttez et arrosez d'eau très froide.

MÉLANGEZ 300 g de pâtes, 100 g de foie gras émincé, le persil ciselé, du sel et du poivre. Farcissez-en le chapon. Cousez l'ouverture.

POSEZ le chapon dans un plat. Salez et poivrez. Ajoutez le laurier et les gousses d'ail en chemise. Enfournez à froid, réglez le thermostat sur 5-6 (170 °C) et laissez cuire pendant 2 h 45.

RÉSERVEZ le reste de coquillettes dans un plat filmé. Délayez le bouillon dans 30 cl d'eau bouillante.

EN FIN DE CUISSON, laissez reposer le chapon 15 min dans le four éteint. Dégraissez le jus et déglacez le plat avec 25 cl de bouillon. Réchauffez les pâtes avec le reste de bouillon.

SERVEZ le chapon découpé avec les pâtes parsemées de copeaux de foie gras et proposez le jus à part.

PUBLI COMMUNIQUÉ

LE VIN DU MOIS

NICOLAS

POUR ACCOMPAGNER LE CHAPON RÔTI, COQUILLETTES ET COPEAUX DE FOIE GRAS

Optez pour un Château Trapaud, Saint-Émilion Grand Cru 2007.

La douceur du foie gras va se confondre avec la finesse des tannins du vin. L'équilibre se poursuit entre la suavité du chapon et la rondeur du nectar. Un accord très gourmand entre la persistance aromatique de ce plat et la longueur du vin.

LE CHOIX DES CAVISTES

Nicolas propose la bouteille à 20 € (au lieu de 22,50 €) du 30/10 au 20/11. Offre limitée à 9 000 bouteilles.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

La coquille saint-jacques

Feuilletés aux saint-jacques

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN

◆ 300 g de pâte feuilletée pur beurre ◆ 12 noix de saint-jacques ◆ 1 petit pot d'œufs de saumon ◆ 1 petit pot d'œufs de lump ◆ 12 cl de crème fraîche épaisse ◆ 1 citron bio ◆ 20 g de beurre ◆ 3 brins d'aneth ◆ sel, poivre.

DÉCOUPEZ 18 disques dans la pâte. Cuisez-les 20 min au four sur th. 7 (210 °C) entre deux feuilles de papier cuisson et deux plaques. Mélangez 1 cuil. à soupe de zeste de citron râpé, la crème, du sel et du poivre.
CUISEZ les saint-jacques coupées en fines rondelles, salées et poivrées, 1 min au beurre dans une poêle.
GARNISSEZ les disques de pâte de crème, de saint-jacques, d'œufs de saumon et de lump. Décorez d'aneth.

PRÊT D'AVANCE

Les disques de pâte et la crème peuvent être préparés à l'avance. Par contre, garnissez au moment de servir pour garder les disques croustillants.

Le chapon

Suprêmes de chapon farcis

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 35 MIN

◆ 4 suprêmes de chapon ◆ 750 g de châtaignes cuites sous vide ◆ 150 g de farce fine ◆ 3 échalotes ◆ 15 cl de banyuls ◆ 150 g de beurre ◆ 15 cl de bouillon de volaille corsé ◆ 1 tranche de pain de mie ◆ 5 cl de lait ◆ sel, poivre.

IMBIBEZ le pain de lait. Faites fondre les échalotes émincées dans 20 g de beurre à la casserole. Ajoutez 150 g de châtaignes et réchauffez-les en les écrasant. Ajoutez un peu d'eau si la préparation est trop sèche. Mélangez-la avec le pain de mie égoutté et la farce fine. Salez et poivrez.
FENDEZ les suprêmes en deux et farcissez-les. Aplatissez-les légèrement. Assaisonnez et ficelez. Faites dorer 15 min sur chaque face à feu moyen dans 30 g de beurre.
RÉCHAUFFEZ le reste de châtaignes avec le bouillon et 20 g de beurre.
RÉSERVEZ les suprêmes au chaud et déglacez la poêle avec le banyuls. Incorporez le reste de beurre bien froid coupé en parcelles en fouettant.
SERVEZ les suprêmes tranchés entourés de châtaignes avec un trait de sauce. Décorez d'herbes fraîches et de brisures de châtaignes.

D'AUTRES SAVEURS

Pour une sauce différente et tout aussi gourmande, remplacez le beurre par 40 g de bloc de foie gras.

L'ananas

Sorbet ananas et gingembre confit

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 1 MIN
PRISE EN GLACE : 1 H

◆ 1 ananas ◆ 800 g de fruits exotiques (mangue, papaye, banane, kiwi) ◆ 275 g de sucre ◆ 2 blancs d'œufs ◆ 100 g de gingembre confit ◆ 60 cl de jus de raisin blanc ◆ 5 cm de gingembre frais.

PORTEZ à ébullition 30 cl d'eau et 200 g de sucre. Laissez refroidir. Pelez l'ananas, retirez le cœur et coupez la chair en morceaux. Mixez-les très finement dans un blender.
MÉLANGEZ l'ananas et le sirop. Incorporez les blancs d'œufs battus en neige. Faites prendre en sorbetière (40 à 60 min, selon l'appareil) en incorporant le gingembre confit coupé en dés quand le sorbet commence à épaissir. Réservez au congélateur.
ÉMINCEZ le gingembre en lanières. Mettez-les dans une casserole avec le sucre restant et le jus de raisin. Portez à ébullition, laissez refroidir, puis versez sur les fruits pelés et coupés en morceaux. Gardez au frais. Servez les fruits avec une boule de sorbet.

SANS SORBETIÈRE

Versez la préparation dans un grand plat et faites prendre au congélateur. Mixez au mixeur plongeant toutes les 20 min pendant 2 h, incorporez le gingembre confit et congelez 12 h.

Abonnez-vous en ligne à Cuisine Actuelle et profitez de 10 % de réduction grâce au code promo CGFAP www.prismashop.cuisineactuelle.fr

PESCANOVA

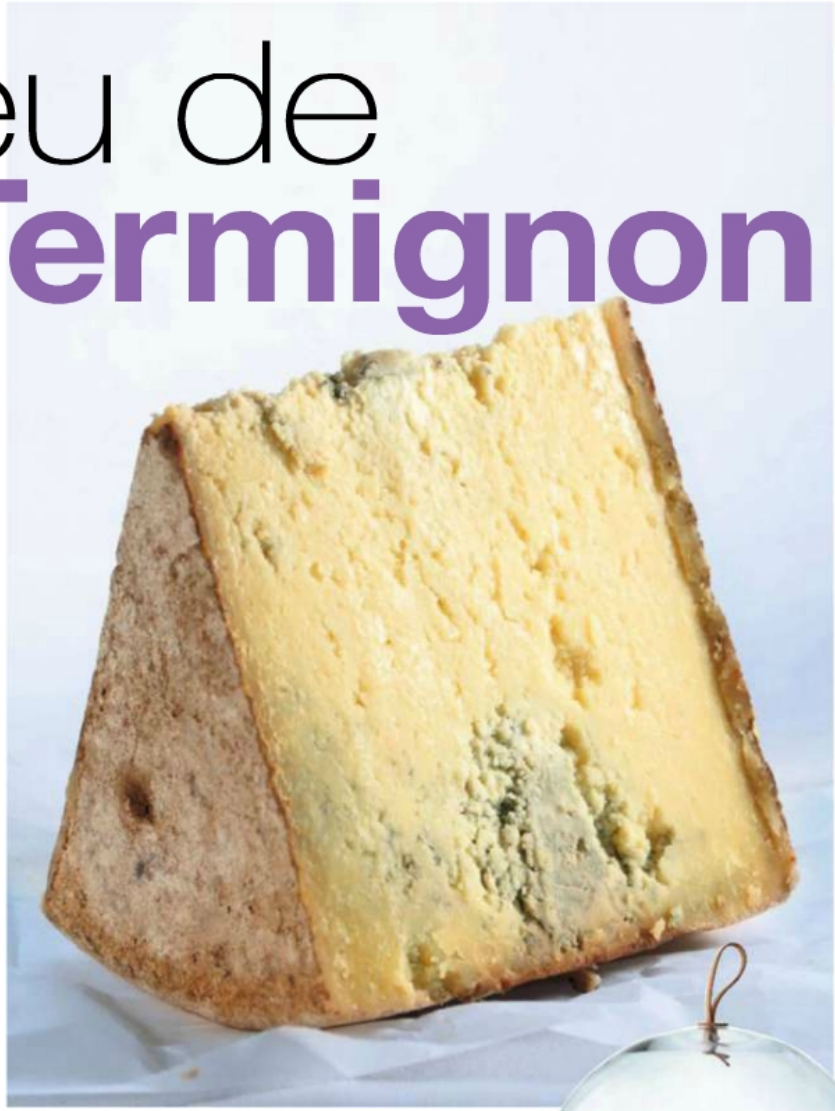
Saveurs marines...

De la Mer à la Table...

Retrouvez encore plus de Recettes, d'Astuces, de Vidéos originales sur notre site **pescanova.fr**

Le bleu de Termignon

Un fromage de montagne qui mérite le détour.



Secrets de fabrication
Ce fromage au lait cru de vache est le seul bleu à ne pas être ensemencé par le pénicillium pour développer ses moisissures. Il n'est plus fabriqué aujourd'hui que par une poignée de producteurs dans la région de Termignon, en Savoie. Les vaches, exclusivement des tarines et des abondances, ne broutent que sur les alpages du parc national de la Vanoise, entre 2000 et 2500 m d'altitude. En cave, cette grosse meule d'appellation agricole, dure comme la pierre, s'affine 4 à 5 mois, au cours desquels les veinures bleues apparaissent naturellement.

Bien le choisir
Sa croûte doit être grise, sans fissures. La pâte est dure et lisse, tirant sur l'ivoire avec des zones bleues.

Il se sert...
En fin de repas, sur un plateau, pour les amateurs avertis. Son goût assez prononcé peut présenter de l'amertume.

Bien le déguster
Avec un pain au levain et des noix. Et un peu de beurre, qui adoucit son goût, même s'il est relativement gras.

Les bons accords
Ce fromage particulier s'accompagne fort bien d'un vin rouge, mondeuse de Savoie ou côte-de-beaune (bourgogne).

Et aussi...

Laguiole Ambassadeur d'Auvergne
Fromage au lait cru entier de vache, cette pâte pressée non cuite est un délice. Le laguiole est né dès le Moyen Âge sur les plateaux de l'Aubrac. Affiné sur place entre 3 et 12 mois, il développe des arômes doux, lactiques, qui peuvent devenir puissants avec le temps. Il se déguste avec un pain de campagne peu acide ou aux fruits secs.

Servez un vin rouge avec un peu de corps, tel saint-joseph ou vacqueyras.

Mont-d'or Crémeux dans sa boîte
Très saisonnier, c'est le roi des plateaux d'hiver. Il peut même se servir en fromage unique, ou en guise de plat de montagne, chauffé au four dans sa boîte avec une gousse d'ail et une goutte de vin blanc. Achetez-le souple, mais pas trop fait. Et dégustez-le avec des pommes de terre ou une baguette.

L'idéal est un arbois ou un côtes-du-jura blanc, ou un fendant du Valais (vin blanc sec de Suisse).

Neuchâtel Le romantique
Ce cousin du camembert normand est élaboré dans la même région à partir de lait cru de vache. Il séduit par sa forme si reconnaissable de cœur, sa croûte fleurie immaculée et sa pâte onctueuse. On le déguste frais, avec des fines herbes. Ou un peu plus affiné avec une salade verte.

Il s'associe bien avec un rouge léger de Loire, par exemple un cheverny.

L'accessoire indispensable

Un plateau pour les fêtes
Style minimaliste et épuré, poignée de cuir frappé à la main, plateau en frêne naturel et verre soufflé bouche, cet ensemble sublime les fromages sur votre table de fête. De taille confortable, il accueille cinq ou six belles pièces sans problème. *Plateau à cloche Ivalo, grand modèle, diamètre 32 cm, LSA, 100 €.*

Réalisation : Fabienne Haberthur

Adresses en fin de numéro

ON EST TOUS FOUS DU PORC FRANÇAIS !

L'excellence du porc français n'est pas due au hasard : il est né et élevé en France, dans des élevages appartenant à des femmes et des hommes attentifs à leurs animaux, soucieux de garantir de bonnes conditions sanitaires ainsi qu'une parfaite traçabilité de la ferme à l'assiette. Grâce au logo VPF, apprenez à reconnaître la viande de porc qui vous garantit son origine française.

BROCHETTES DE PORC
À L'ANANAS

www.leporc.com

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

DELPEYRAT

Maison fondée en 1890

La Passion du Goût depuis 1890

www.delpeyrat.fr

GRAND SOIR

Le meilleur de Noël

4 ambiances, 4 menus pour réussir vos fêtes.

Tradition
Poularde, foie gras, bûche... on joue les valeurs sûres en rouge, vert et blanc.
page 34

Stylé
Contraste du noir et du blanc pour des assiettes au look hyper-graphique.
page 42

Glamour
Concerto vénitien, ors et rouges, le baroque nous envoûte et nous régale.
page 50

Féerique
Atmosphère romantique et dîner précieux dans un décor façon palais de lumières.
page 56

Un réveillon pure **tradition**

Indétrônables valeurs sûres côté mise en scène comme au menu. On ne change pas une recette deux fois millénaire!

Vaisselle blanche, verres rouges au charmant décor givré, sapin verdoyant et parfumé. Rien ne manque à ce Noël teinté de nostalgie. Surtout pas les bougies qui illumineront cette nuit enchantée.

Console Séraphine, photophores rouges Montagne, bougies rondes, chaises Multipl's, verres et gobelets Tavola, gobelets Laly, Maisons du Monde. Bougeoirs étoiles, étoiles en céramique, Leonardo. Bougies, marque-place étoile en feutre, Cultura. Assiettes plates, à dessert et à pain Vérone, Blanc d'Ivoire. Nappe ivoire Beauregard, Garnier Thiebaut. Couverts Pancho ivoire, Jean Dubost. Vase rouge, boules rouges et blanches Leclerc. Serviettes Sous la Neige, Le Jacquard Français. Boules avec oiseau, Alinéa. Guirlandes à pompons en velours blanc, Jardiland.

Photo Olivier Martin Gambier.

Déco d'enfance

Et si avec ces recettes classiques, on jouait la carte d'une ambiance vintage. Avec assiettes de famille, art de la table rétro, imprimés kitch pour le linge de table ou des petits objets de déco anciens. À dénicher chez vos grands-mères, dans les placards de maison de famille, les vide-greniers et les brocantes ou sur le site Internet de Retro Deco.

Entrée

Vol-au-vent aux ris de veau

Recette pages suivantes

Photos recettes Laurent Rouvrais, stylisme Virginie Martin. Shopping : assiette Astier de Villatte, tissu Marché Saint-Pierre.

Le chinois passe en cuisine

Pour "passer" une sauce, et éliminer les impuretés qui s'y trouvent (grumeaux, peaux, aromates…), le chinois étamine est l'ustensile indispensable recommandé par les pros. Ce tamis de forme conique offre une maille en fer très fine qui permet de séparer les particules solides d'une sauce ou d'un bouillon, et d'obtenir ainsi une texture lisse inimitable.

Plat

Poularde aux écrevisses

Shopping : plat et saucière Astier de Vilatte, flacon Zara Home, couverts Christofle, tissu Marché Saint-Pierre.

Dessert

Bûche chocolat et passion

La plus belle des bûches

La bûche de Noël, qu'elle soit glacée ou pâtissière, fait avant tout référence à un rituel ancien et assez largement répandu en Europe. Celui-ci consistait à déposer au cours de la veillée du 24 décembre, la plus belle des bûches (le plus souvent issue d'un arbre fruitier pour garantir les meilleures récoltes possibles) dans la cheminée, et de la laisser se consumer lentement jusqu'au jour de l'Épiphanie.

Shopping : plat Astier de Vilatte, couverts Christofle.

Chef-d'œuvre en sauce

Destinée originellement à accompagner un plat, à sublimer son assaisonnement, la sauce est aussi devenue un élément de décoration pour donner une touche raffinée et gourmande à une recette sous la houlette des grands chefs. Par exemple, en dessinant des traits (façon Pierre Gagnaire), des points (façon Frédéric Anton) ou des quadrillages.

Recettes pages suivantes

Amuse-bouche

Fruits déguisés au foie gras

Shopping : coupelle Astier de Vilatte, cuillère Zara Home, tissu Marché Saint-Pierre.

Vol-au-vent aux ris de veau

POUR **6 PERS.** - PRÉPARATION : **55 MIN**
ATTENTE : **2 H** - CUISSON : **1 H**

◆ 500 g de pâte feuilletée ◆ 2 ris de veau ◆ 50 g de lardons ◆ 250 g de girolles en bocal ◆ 20 g de beurre ◆ 1 jaune d'œuf ◆ 30 cl de crème fraîche ◆ 75 cl de bouillon de volaille corsé ◆ 1 c. à s. de vinaigre blanc ◆ 6 brins de ciboulette ◆ 1/2 citron ◆ 1 poignée de roquette ◆ muscade, sel, poivre.

TREMPEZ les ris de veau 2 h dans 1 l d'eau froide vinaigrée. Rincez, égouttez et placez-les dans une casserole d'eau froide salée. Portez à frémissement et cuisez 3 min.
ÉGOUTTEZ, rafraîchissez-les. Retirez membranes, graisse et peau. Placez au frais dans un récipient couvert.
ÉTALEZ la pâte sur 3 mm et taillez-y 18 rectangles de 5 x 10 cm. Marquez le centre de six d'entre eux à l'emporte-pièce. Humectez les rectangles, superposez-les trois par trois sur une plaque humidifiée, un "troué" au-dessus. Dorez-les à l'œuf, placez au frais.
FAITES POCHER les ris 30 min dans 25 cl de bouillon frémissant. Poêlez les girolles 5 min à couvert avec le beurre et le jus du citron. Salez et poivrez, réservez-les au chaud.
CHAUFFEZ le four sur th. 7 (210 °C). Coupez les ris en cubes et les lardons en dés. Poêlez ces derniers.
CUISEZ les feuilletés 10 min au four, puis réglez-le à th. 5 (150 °C), cuisez 10 min encore. Gardez-les au chaud, four éteint et porte entrouverte.
FAITES RÉDUIRE de moitié la crème et le reste de bouillon à feu vif. Ajoutez 1 pincée de muscade râpée, lardons et ris, chauffez-les sur feu doux. Réchauffez les girolles à part.
PLACEZ les feuilletés sur des assiettes chaudes au dernier moment. Appuyez au centre pour tasser le feuilletage. Déposez-y les ris en sauce et les girolles, parsemez de ciboulette ciselée, de roquette puis donnez un tour de moulin à poivre. Servez chaud, accompagné d'une salade.
VIN : saint-romain blanc (bourgogne blanc).

Fruits déguisés au foie gras

POUR **6 PERS.** - PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **15 MIN** - ATTENTE : **1 NUIT**

◆ 6 figues sèches ◆ 6 abricots secs ◆ 6 dattes ◆ 6 pruneaux ◆ 300 g de foie gras mi-cuit ◆ 2 c. à s. de vinaigre balsamique ◆ 15 cl de porto ◆ fleur de sel, baies roses concassées, poivre du moulin.

LA VEILLE, sortez le foie gras du réfrigérateur 30 min avant de débuter la recette. Assouplissez les fruits entre vos doigts, incisez-les d'un côté, ouvrez-les délicatement, dénoyautez et remplissez-les de foie gras ; ils doivent être bombés mais pouvoir se refermer.
ENVELOPPEZ séparément les fruits dans du film en les serrant bien et réservez-les au frais jusqu'au lendemain.
LE JOUR-MÊME, portez à ébullition le porto et le vinaigre, laissez réduire en sirop.
DÉBALLEZ les fruits avant de servir, coupez-les en deux, posez-les dans des caissettes dorées. Décorez de fleur de sel, de baies roses, poivrez au moulin et dégustez avec la réduction au porto.
VIN : jurançon blanc moelleux.

ASTUCE Choisissez des fruits secs moelleux, plus faciles à manipuler.

Poularde aux écrevisses

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MIN**
CUISSON : **1 H 30**

◆ 1 poularde de 2 kg en morceaux ◆ 24 écrevisses châtrées ◆ 12 crevettes ◆ 1 carotte ◆ 4 échalotes ◆ 12 oignons nouveaux ◆ 80 g de beurre ◆ 20 cl de vin blanc sec ◆ 2 c. à s. d'huile ◆ 2 c. à s. de cognac ◆ 2 c. à café de concentré de tomate ◆ piment de Cayenne ◆ 1 bouquet garni ◆ cerfeuil ◆ sel, poivre.

FAITES SAUTER les écrevisses et les crevettes sur feu vif dans 1 cuil. d'huile et 10 g de beurre. Ajoutez les échalotes hachées, la carotte taillée en rondelles, cuisez 2 min.
FLAMBEZ au cognac, ajoutez le vin, le concentré, un peu de cayenne, le bouquet garni et du sel, faites mijoter 10 min à couvert. Retirez les crevettes et les écrevisses, décortiquez-les. Laissez cuire le fumet 10 min, filtrez.
FAITES DORER la poularde salée et poivrée à la cocotte avec les oignons 10 min dans le reste d'huile et 20 g de beurre. Ajoutez le fumet, faites mijoter 30 min à couvert en remuant les morceaux de poularde dans la sauce.
ÔTEZ la viande de la cocotte. Filtrez la sauce, portez-la à ébullition dans la cocotte. Incorporez le reste de beurre en fouettant hors du feu. Réchauffez la poularde dans la sauce avec les crevettes, les écrevisses et les oignons.
SERVEZ la poularde nappée de sauce dans un plat de service et décorez de cerfeuil.
VIN : arbois blanc intense.

ATTENTION ! Ne flambez jamais un plat sous une hotte aspirante allumée.

Bûche chocolat et passion

POUR **8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **15 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **3 H**

Le biscuit : ◆ 125 g de farine ◆ 125 g de sucre ◆ 40 g de cacao ◆ 1 citron ◆ 4 œufs ◆ 1 pincée de sel fin. La crème : ◆ 200 g de chocolat blanc ◆ 40 cl de crème liquide ◆ 35 cl de nectar de fruit de la passion ◆ 6 g de gélatine en feuilles ◆ 4 g d'agar-agar.

FOUETTEZ 3 min les jaunes d'œufs, le sucre et le zeste du citron. Incorporez les blancs montés en neige avec le sel puis la farine et le cacao.
ÉTALEZ la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Enfournez 10 min sur th. 7 (210° C). Retournez le biscuit sur un linge, ôtez le papier et roulez-le avec le torchon.
PLONGEZ la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Râpez le chocolat dans un saladier. Portez à frémissement le jus du citron. Incorporez-y la gélatine essorée et fouettez. Versez sur le chocolat en remuant. Incorporez la crème liquide montée en chantilly et 20 cl de nectar de fruit de la passion. Réfrigérez 1 h.
DILUEZ l'agar-agar dans le reste de nectar de fruit de la passion. Portez à ébullition en remuant 2 min. Versez dans un plat, laissez refroidir.
DÉROULEZ le biscuit. Garnissez-le de la moitié de la crème au chocolat blanc. Roulez le biscuit et masquez-le avec le reste de crème. Réfrigérez 2 h avant de servir.
TAILLEZ des étoiles dans la gelée, posez-les sur la bûche et décorez-la éventuellement d'or alimentaire, de petites billes de chocolat…
VIN : rivesaltes tuilé.

www.canard-duchene.fr

NATURELLEMENT NOBLE

CHAMPAGNE

Canard-Duchêne

FRANCE

LE PARC DE LA MAISON CANARD-DUCHÊNE
À LUDES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les in10spensables

Un Noël éternel, en rouge, vert et blanc.

Délicates

De jolies boules en verre froissé aux teintes éclatantes. *2,50 € pièce, Habitat.*

L'effet présentoir

Pour le clou du repas, un plat sur pied avec sa pelle assortie. *En dolomie, 29 € le tout, Amadeus.*

Maison de famille

En acrylique blanc et Inox, des couverts grande tradition. *Baroque, 30 € le coffret de 24 couverts, Maisons du Monde.*

Avent

Accrochée sur la porte pour accueillir vos convives ou en centre de table, une superbe couronne "nature". *Ø 50 cm, 50 €, Comptoir de Famille.*

La forêt enchantée

L'hiver sera chaleureux avec ces bougies qui illuminent la table. *Bougies pomme de pin, 35 mm, 9,50 € pièce, Bougies La Française.*

Mignons

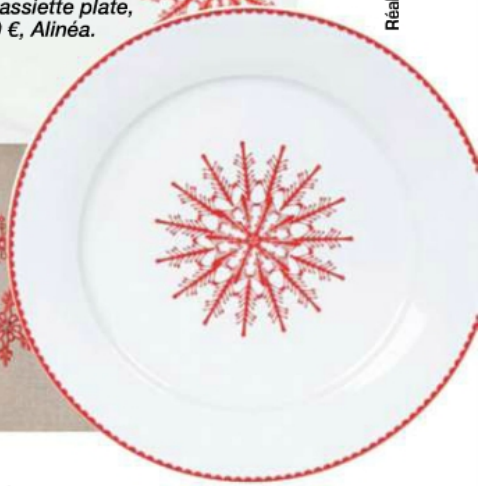
Ces petits photophores en verre et en métal se transforment en mini bonbonnières ou en vases. *18,75 € les deux, Amadeus.*

Bicolore

Un gobelet en verre qui se joue des couleurs. *Verre Chloé, 36 cl, 12 €, Habitat.*

Polaire

En porcelaine, des assiettes constellées d'étoiles. *Stella, assiette à dessert, 2,30 € ; assiette plate, 2,50 €, Alinéa.*



Brodé

Ce chemin de table en lin est idéal sur une table en bois. *Flocon, 140 x 40 cm, 59 €, Sia.*

Mon beau sapin

Pour accrocher petites décos ou présents, ce sapin en métal se pose là ! *32 x 32 cm, 79 €, Comptoir de Famille.*

Réalisation : Muriel Terrones

■ **Adresses en fin de numéro**

GRANAPADANO.IT

FABRIQUE'

Avec la même passion pendant
près de 1000 ans dans le cœur
de la vallée du Pô en Italie du Nord
en utilisant uniquement du lait de la région,
et avec un affinage entre 9 à plus de 20 mois;
contrôlé et garanti par le Consortium
pour la Protection du Grana Padano,
il est devenu le fromage AOP*
plus vendu dans le monde
et l'un des produits les plus aimés

EN ITALIE.

G GRANA PADANO P

EXCELLENCE ITALIENNE

Consorzio Tutela Grana Padano

* AOP: Appellation d'Origine Protégée

Un dîner très **stylé**

Des assiettes graphiques pour quatre recettes qui jouent les contrastes de formes et de couleurs.

Dominance du noir et blanc et jeu de motifs géométriques font le chic de ce Noël très design. On n'oublie pas d'ajouter des objets transparents pour apporter une pointe de légèreté et de luminosité. Pas de sapin traditionnel mais de simples branches en rappel.

Assiettes plates et à dessert Tickar, horloge Fnitter, Ikéa. Couverts Delta Black Finish, Jean Dubost. Nappe irisée Mille Pensées, Garnier Thiebaut. Verres Glam transformés en photophores, vase Graphic, chaises Danny, suspension Glam Graphique, Conforama. Serviettes Géométric Flowers, Le Jacquard Français. Verres et flûtes Caitlin, Habitat. Console Edison, Maisons du Monde. Champagne Palme d'Or et coupes, Nicolas Feuillatte. Bougeoirs Crystal, Côté Table. Boules transparentes, marque-place en forme d'étoile, Cultura. Boules noires, Leclerc. Photophores en métal ajouré, guirlandes boules en velours, Jardiland.

Photo Olivier Martin Gambier.

Des perles comme au restaurant

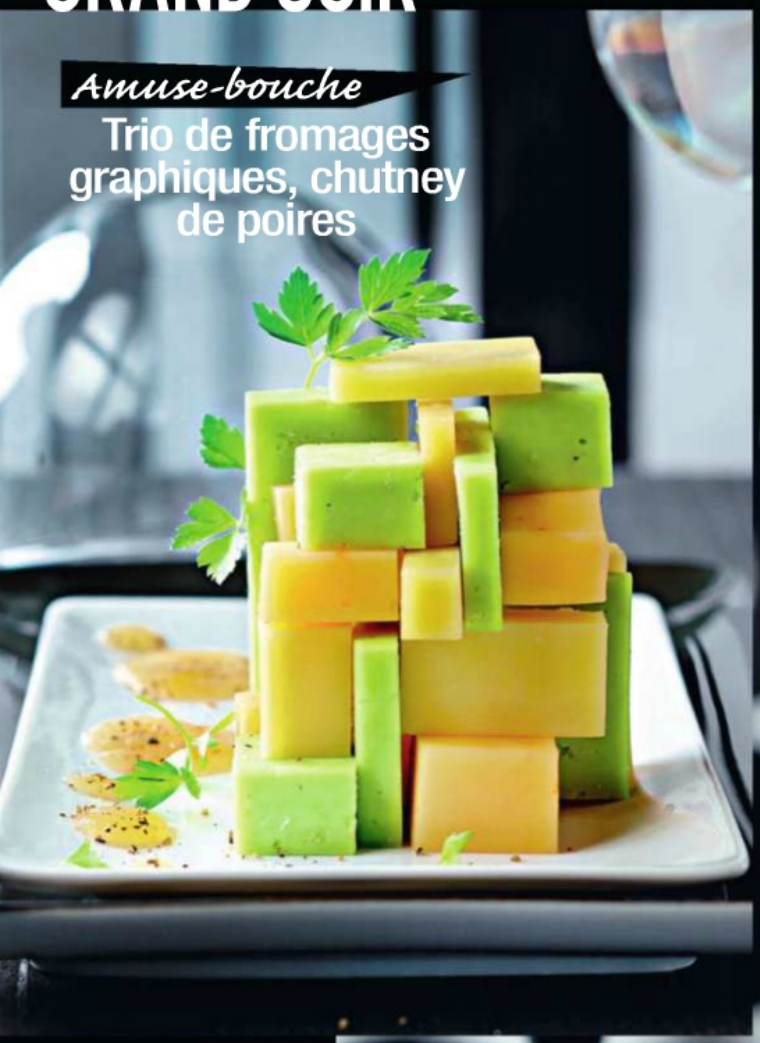
Nuage de foie gras, perles de jus de melon, glace à l'azote liquide ou espuma de homard… la gastronomie moléculaire est d'abord une cuisine de chef qui a été popularisée par Ferran Adrià, Pierre Gagnaire ou Thierry Marx et nécessite souvent un matériel professionnel particulier (siphon, azote liquide, etc.). On peut pourtant s'en inspirer comme c'est le cas ici avec ces billes de petits pois qui blufferont nos invités.

Plat

Filet de bar, charbon d'olives et billes de petits pois

Recette pages suivantes

Photos recettes Bruno Marielle, stylisme Vanessa Gault.



Amuse-bouche

Trio de fromages graphiques, chutney de poires

Des assiettes bluffantes

Pour créer des présentations surprenantes avec des ingrédients tout simples et ajouter du style dans l'assiette, on peut s'inspirer du design culinaire, une discipline créée il y a une dizaine d'années par Marc Brétillot. Elle est enseignée notamment à l'École supérieure d'art et de design de Reims. Pour cela, on joue avec les formes ou les couleurs, comme c'est le cas pour cette recette hypergraphique. Magnifique !

Caviar exotique

Le tobiko est le nom japonais désignant les œufs de poisson volant. De couleur rouge-orangé, ces œufs (0,5 mm à 0,8 mm) sont considérés comme le caviar japonais. On les retrouve là-bas dans des préparations comme les sushis, par exemple. Parfumés au wasabi, ils prennent une belle couleur vert clair.

Entrée

Œuf coque aux œufs de poisson volant

Dessert

Vitrail de fruits

Le bon outil

Présentés ainsi, même les desserts les plus simples prennent un air de fête ! À vous de les imaginer en alternant des lamelles de fruits d'ici et d'ailleurs selon vos envies et selon leurs couleurs. Pour un effet choc, utilisez une mandoline afin d'obtenir des tranches fines et bien régulières. Mais attention : la lame étant redoutablement tranchante, mieux vaut manier la mandoline avec précaution.

Recettes pages suivantes

Trio de fromages graphiques, chutney de poires

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **25 MIN**
CUISSON : **45 MIN**

◆ 120 g de fromage au wasabi ◆ 120 g de fromage de brebis au piment d'Espelette ◆ 120 g de comté ◆ 4 brins de persil plat ◆ poivre du moulin.
Le chutney : ◆ 3 poires ◆ 100 g de sucre ◆ 12 cl de vinaigre de cidre ◆ 3 cm de gingembre ◆ 1 cuil. à soupe rase de cannelle, paprika, coriandre et piment mélangés ◆ 1 cuil. à soupe d'oignon haché ◆ 20 g de beurre ◆ sel.

PRÉPAREZ le chutney. Faites revenir l'oignon et les poires épluchées et coupées en dés pendant 5 min avec le beurre dans une casserole.
INCORPOREZ le sucre, le vinaigre, les épices et le gingembre pelé et râpé. Salez peu et faites cuire pendant 40 min sur feu doux, jusqu'à obtenir la consistance d'une confiture. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel. Laissez refroidir.
MESUREZ 125 g de chutney. Mixez-le en versant un peu d'eau pour qu'il ait la consistance d'une confiture lisse.
DÉCOUPEZ des cubes et des rectangles dans les fromages, puis construisez des structures sur les assiettes, en empilant les formes.
DÉPOSEZ un peu de chutney de poires sur chaque assiette et décorez d'un brin de persil. Poivrez et servez.
VIN : roussette de Savoie.

TOUS AU VERT La couleur verte du fromage au wasabi est importante. Vous en trouverez notamment chez Auchan.

Filet de bar, charbon d'olives et billes de petits pois

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **1 H 10**

◆ 4 filets de bar avec peau ◆ 300 g d'olives noires dénoyautées ◆ 300 g de petits pois surgelés extra-fins ◆ 1 sachet de bouillon de légumes Ariaké ◆ 12 feuilles de menthe ◆ 6 g d'agar-agar ◆ 10 cl d'huile d'olive.

HACHEZ grossièrement les olives et tamponnez-les avec du papier absorbant. Étalez-les sur une plaque et faites-les sécher 1 h dans le four chauffé sur th. 4 (125 °C).
CHAUFFEZ 35 cl d'eau avec le bouillon de légumes. Versez les petits pois dans un blender. Ajoutez 35 cl de bouillon de légumes et la menthe. Salez et poivrez.
MIXEZ puis filtrez deux fois le mélange dans une passoire très fine. Incorporez l'agar-agar, portez 2 min à ébullition. Retirez du feu et passez au mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement et laissez prendre au frais. Dès que le velouté est ferme mais souple, faites des billes avec des cuillères parisiennes de différentes tailles.
POÊLEZ les filets de bar côté peau 2 min dans 1/2 cm d'huile. Salez et poivrez. Déposez-les sur un plat, côté peau dessus, couvrez d'olives et cuisez 8 min dans le four sur th. 6 (180 °C). Posez-les sur des assiettes, ajoutez les billes de petits pois et décorez d'un filet d'huile d'olive.
VIN : coteaux-du-languedoc La Clape (blanc).

PETIT TAMIS On peut se servir d'un chinois pour filtrer les petits pois mixés.

Œuf coque aux œufs de poisson volant

POUR **4 PERS.** - PRÉPARATION : **35 MIN**
CUISSON : **3 MIN 30**

◆ 4 gros œufs blancs ◆ 8 tranches de pain de mie d'1 cm d'épaisseur (du boulanger) ◆ 4 tranches de saumon fumé sauvage ◆ 200 g de beurre doux pas trop froid ◆ 1 gros bouquet de fines herbes (cerfeuil, aneth, persil plat...) ◆ 4 cuil. à soupe d'œufs de poisson volant ◆ 4 cuil. à s. d'œufs de saumon ◆ 1/2 citron ◆ fleur de sel, poivre moulu. Le décor : ◆ 1 feuille d'argent alimentaire.

LAVEZ les fines herbes, puis mixez-les avec le beurre et un peu de sel et de poivre.
ÉTALEZ le beurre au rouleau à pâtisserie, en une couche fine (30 x 30 cm), entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faites durcir au frais.
FAITES GRILLER légèrement les tranches de pain de mie et laissez-les refroidir. Hachez le saumon fumé au couteau, ajoutez un filet de citron et poivrez. Déposez 4 tranches de beurre aux herbes sur 4 tranches de pain de mie. Dans un des coins des tranches de pain restantes, enlevez un cercle de 4 cm avec un emporte-pièce pour servir de socle à l'œuf coque. Posez ces tranches sur le beurre pour fermer les sandwichs.
ÉTALEZ-Y du tartare de saumon ou du beurre aux herbes et décorez avec les œufs de poisson volant et des fines herbes. Réfrigérez.
CUISEZ les œufs 3 min 30 dans de l'eau frémissante.
DÉCOREZ la base des œufs avec de la feuille d'argent et coupez-leur un chapeau. Déposez 1 cuil. à s. d'œufs de saumon et un peu de tartare sur les jaunes. Calez les œufs sur les clubs et pré-découpez des mini clubs en triangles.
VIN : champagne extra-brut.

À DÉNICHER Vous trouverez des feuilles d'argent sur le site internet Mora.

Vitrail de fruits

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MIN**

◆ 250 g de fraises assez grosses ◆ 1 ananas victoria ◆ 2 kiwis ◆ 1 petit morceau de gingembre frais ◆ 1 citron vert non traité ◆ 3 brins de basilic ◆ 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ◆ 2 cuil. à soupe de sucre en grains ◆ 2 cuil. à soupe de sucre semoule.

PELEZ l'ananas et les kiwis. Détaillez tous les fruits en tranches très fines.
COUPEZ les fraises en deux, retaillez-y trois tranches fines dans chaque moitié. Découpez le reste de fraises en dés.
DISPOSEZ tous les fruits en lamelles comme un vitrail sur les assiettes de service.
PELEZ et râpez le gingembre. Mélangez-le avec 3 cuil. à soupe d'huile d'olive et badigeonnez-en délicatement les fruits. Couvrez d'un film étirable et réservez au frais.
MÉLANGEZ le reste d'huile avec le sucre semoule, le jus du citron vert et les dés de fraises. Versez dans 4 ramequins ou autres récipients.
CISELEZ le basilic, dispersez-en la moitié sur chaque vitrail de fruits ainsi que le sucre en grains avant de servir. Parsemez les salades de fraises du reste de basilic ciselé.
VIN : gaillac.

JOLI TON Renforcez la teinte du vitrail avec un peu de sucre coloré.

Oui, on dit "MA" Le Creuset et on continuera de le dire… Même si la légendaire cocotte orange Le Creuset prend aujourd'hui des couleurs avec la nouvelle collection "Mate à croquer" : *Coton* *Bleu minéral* *Sisal*

LE CREUSET®

FRANCE - 1925

Explosif !
Les fameux crackers qui amuseront tous les convives. ***Boîte de 6 crackers, 55 €, The Conran Shop.***

Étoile de lumière
Ce bougeoir en métal à branches multiples accueille des petites bougies "chauffe-plat". ***Calypso, 49 €, Habitat.***

Total look
Noirs, très noirs, ces couverts en acier mat. ***Couverts black, 45 € les 16, Conforama.***

À l'aveugle
Rouge ou blanc, qui devinera la couleur du vin ? ***Verre en polyrésine, hauteur 53 cm, 75 €, Korb.***

Toi et moi
Une amusante coupelle en aluminium pour jouer avec la présentation des amuse-bouches. ***Yingyang, 21,25 €, Korb.***

Les in10spensables

Réalisation : Muriel Terrones

En noir et blanc, une table d'esprit contemporain.

Effet visuel
Un plateau en bois à motif entrelacé géométrique. ***25 x 12 cm, 6 €, Habitat.***

Délicat
Précieuse boule en verre de Murano. ***Boule Nason Moretti, 65 €, The Conran Shop.***

Soleil noir
Belle assiette en porcelaine à petit prix. ***Royal baroque, assiette plate, 28 cm, 3,50 € pièce, Equinox.***

Ethnique
Détail chic sur la table, des ronds de serviette en résine. ***Minimal, 16 € les quatre, Zara Home.***

Sobre
Une très belle nappe en lin noir, juste soulignée d'une bordure blanche. ***Noé, Nappe 170 x 170 cm, 115 €. Serviette 45 x 45 cm, 12 €, Caravane.***

Adresses en fin de numéro

Boutique en ligne sur **wolfberger.com**

Grands Crémants

De la terre d'Alsace et de Wolfberger

Remarquables pour leurs bulles fines et légères, leur élégance et leur fraîcheur incomparables, les Crémants d'Alsace signés Wolfberger incarnent une grande tradition d'excellence. Régulièrement récompensés, ils font honneur à une Maison qui compte parmi les pionniers de l'Appellation.

Wolfberger

GRANDS VINS,
CRÉMANTS & EAUX-DE-VIE D'ALSACE

6 Grand' Rue - 68420 EGUISHEIM - Tél. 03 89 22 20 20 – E-mail : contact@wolfberger.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommer avec modération.

Glamour fou

Ambiance vénitienne et baroque avec cette table de réveillon haute en couleurs et son menu de fête forcément brillant.

Signature baroque avec cette opulence dans le choix des matières : taffetas, velours et cristal. Et cette exubérance des couleurs, du rouge cramoisi au vieil or en passant par le parme et le fuchsia. Avec d'indispensables touches noires pour les mettre en valeur.

Chaises Prélude, commode Arbalète Pensée, AM.PM. Cage bougeoirs, bougeoirs Trianon et Iris, coupe Hastings, guirlande centre de table feuilles dorées, miroir de sorcière, Mis en Demeure. Boules Leclerc et Alinéa. Suspension rn forme de soleil à strass, Leclerc. Décoration pommes de pin Forêt Enchantée, Alinéa. Assiettes à dessert en verre transparent, Maison de Famille. Flûtes et gobelets en cristal de bohême, Ambiance et Styles. Serviettes dorées, Beauvillé. Ronds de serviette monogramme, vases photophores, couverts Oro Viejo, bougies fleurs dorées, sous-assiettes dorées, Zara Home. Lustre Félicie, Maisons du Monde.

Photo Olivier Martin Gambier.

Le langage des fleurs

Les fleurs comestibles apportent leur extrême raffinement sur toutes les grandes tables. Pour les proposer dans vos assiettes, évitez absolument celles du fleuriste, souvent pulvérisées avec des conservateurs toxiques. Préférez des fleurs non traitées vendues chez les primeurs ou en barquettes au rayon des salades de certains supermarchés.

Entrée

Salade vraiment folle au jus de poule

Photos recettes Catherine Madani, stylisme Judith Clavel.

Recette pages suivantes

Concertos et sarabandes

Côté playlist, on oublie les tubes de Noël chantés par Tino Rossi, Mireille Mathieu ou la Compagnie créole. La période du baroque en Europe vit s'affirmer des compositeurs célèbres comme Bach, Vivaldi, Corelli, Handel, Monteverdi, Teleman, Lully ou Rameau. On fera donc un choix parmi leurs œuvres pour donner au réveillon une vraie touche d'élégance.

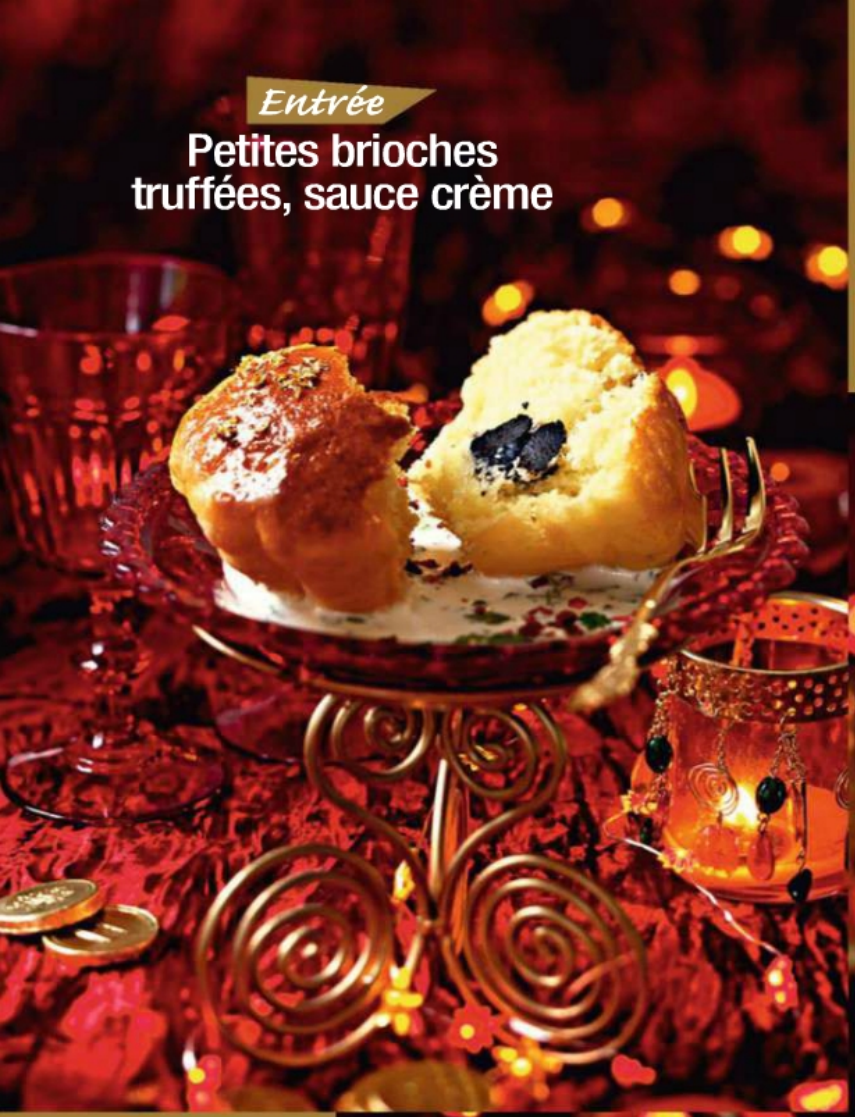
Dessert

Chaud-froid meringué aux fruits glacés

Recettes pages suivantes

Entrée

Petites brioches truffées, sauce crème



Espèces de truffes

Rare et chère, la truffe est un produit d'exception qui se décline en plusieurs variétés. Parmi elles, citons la truffe du Périgord (*Tuber malanosporum*), aussi appelée diamant noir. La truffe grise ou truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*), originaire de l'est de la France, la truffe d'été ou truffe de la Saint-Jean (*Tuber aestivum*) ou encore la truffe blanche (*Tuber magnatum*), parfaite en risotto. À défaut de truffe fraîche, optez pour une boîte de pelures.

Plat

Sauté de langouste aux cranberries et kumquats

Décor théâtral

Le style baroque, revenu à la mode ces dernières années, sait faire rimer exubérance et élégance. Il aime les couleurs chatoyantes, les camaieux de rouges et ors, et n'a jamais peur de l'accumulation. Alors, on joue les matières et surtout on mulitplie les accessoires. Miroirs, chandeliers, boîtes, lustres à pampilles, nappes, coussins et tissus à motif palmettes ou grandes feuilles d'acanthe. Sur la table, place à la vaisselle dorée et aux couverts scintillants.

Petites brioches truffées, sauce crème

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MIN** - CUISSON : **20 MIN**
REPOS DE LA PÂTE : **2 H**

◆ 4 truffes (fraîches ou en conserve) ◆ 250 g de farine + 10 g (moule) ◆ 10 g de levure de boulanger fraîche ◆ 10 g de sucre en poudre ◆ 4 œufs ◆ 100 g de beurre + 10 g (moule) ◆ 1 cuil. à café d'huile ◆ 5 g de sel. La crème : ◆ 35 cl de crème liquide ◆ 1 bouquet de cerfeuil ◆ baies roses écrasées ◆ sel.

BROSSEZ les truffes si elles sont fraîches, pelez-les en réservant leurs pelures pour un autre usage. Huilez-les.
VERSEZ la farine en puits sur le plan de travail. Délayez la levure dans de l'eau tiède, versez dans le puits et mélangez un peu du bout des doigts.
INCORPOREZ 3 œufs un à un en les mélangeant bien avec la farine entre chaque ajout. Ajoutez le sel et le sucre, pétrissez pour obtenir une pâte souple. Incorporez le beurre en pommade et pétrissez de nouveau. Couvrez la pâte d'un linge humide et laissez-la gonfler pendant 1 h.
DIVISEZ la pâte en quatre. Étalez les pâtons en carré. Placez 1 truffe au centre, salez un peu, refermez la pâte et placez dans des moules à brioche beurrés et farinés. Laissez gonfler 30 min.
CHAUFFEZ le four sur th. 8-9 (250 °C). Dorez les brioches avec l'œuf restant et faites cuire 5 min. Réglez le four sur th. 6-7 (200 °C). Faites cuire les brioche encore 15 min puis laissez-les tiédir.
ENTRE-TEMPS, faites réduire la crème 5 min. Parfumez-la de baies roses écrasées et de cerfeuil effeuillé.
DÉMOULEZ les brioches, servez-les tièdes avec la sauce.
VIN : hermitage blanc.

VERSION ÉCO Fourrez les brioches de brisures de truffe et d'une noisette de farce fine du charcutier.

Salade vraiment folle au jus de poule

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MIN** - CUISSON : **25 MIN**

◆ 180 g de foie gras mi-cuit ◆ 2 petits navets ◆ 1 petite betterave ◆ 150 g de chou-fleur coloré et taillé en bouquets ◆ 4 radis ◆ 1 courgette jaune ◆ 1 carotte ◆ 1 barquette de fleurs comestibles ◆ 1 poignée de jeunes pousses colorées ◆ 20 cl de bouillon de poule ◆ 4 c. à s. d'huile d'olive ◆ 2 c. à s. de vinaigre de cidre ◆ sel, poivre.

FAITES RÉDUIRE le bouillon de moitié. Ajoutez le vinaigre et l'huile d'olive en fin de cuisson. Laissez refroidir.
FAITES CUIRE les bouquets de chou-fleur 12 min à l'eau salée. Égouttez et rafraîchissez-les sous l'eau froide.
LAVEZ les navets. Tranchez-les à la mandoline ainsi que la betterave, puis retaillez-les en forme de fleur en vous aidant d'un emporte-pièce.
TAILLEZ les radis en rondelles, la courgette et la carotte en fins bâtonnets et le foie gras en minces copeaux.
SERVEZ aussitôt tous les éléments de la salade sur assiettes, entourés de vinaigrette préalablement fouettée.
VIN : prosecco vénitien.

PLUS PARFUMÉ Préférez un bouillon de poule maison congelé ou utilisez un jus de poulet rôti dégraissé.

Sauté de langouste aux cranberries et kumquats

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **35 MIN**

◆ 2 langoustes ◆ 3 échalotes ◆ 100 g de cranberries fraîches ou surgelées ◆ 6 kumquats ◆ 15 cl de whisky ◆ 90 g de beurre ◆ 2 sachets de sucre vanillé ◆ 3 pincées de piment de Cayenne ◆ sel.

DÉCOUPEZ les langoustes en tronçons sans les décortiquer. Faites-les sauter brièvement dans une sauteuse avec 40 g de beurre chaud. Ajoutez les échalotes pelées et émincées, laissez-les blondir. Arrosez-les de whisky et flambez en prenant garde aux flammes. Sortez les tronçons de langouste de la sauteuse, gardez-les au chaud.
PRÉPAREZ la sauce : placez les cranberries dans la sauteuse et poudrez-les le sucre vanillé. Ajoutez 1 cuil à soupe d'eau, portez à ébullition sur feu vif puis cuisez 12 min sur feu doux. Assaisonnez de sel et de cayenne. Coupez les kumquats en deux, faites-les dorer 5 min à la poêle dans 20 g de beurre.
AJOUTEZ le reste de beurre en parcelles dans la sauce en fouettant. Placez la langouste sur les assiettes chaudes, nappez de sauce bien rouge. Décorez de demi-kumquats et servez chaud accompagné de pommes duchesse ou de pommes dauphine.
VIN : chablis élégant.

CONSEIL Cette recette peut être réalisée avec des langoustes surgelées. Pensez à les décongeler avant de débuter la recette, selon indications de l'emballage.

Chaud-froid meringué aux fruits glacés

POUR **8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **30 MIN**

◆ 325 g de sucre en poudre ◆ 125 g de farine ◆ 40 g de beurre + 10 g pour le moule ◆ 4 œufs entiers + 5 blancs ◆ 1 l de glace à la vanille ◆ fruits confits glacés entiers (cerises, kiwi, angélique…) ◆ 12 marrons glacés ◆ perles en sucre dorées ou argentées.

LAISSEZ RAMOLLIR légèrement la glace dans le réfrigérateur. Ajoutez les marrons taillés en éclats puis replacez au congélateur.
CHAUFFEZ le four à th. 6-7 (200 °C). Fouettez 4 jaunes d'œufs avec 125 g de sucre jusqu'à blanchiment. Versez la farine en pluie en fouettant sans cesse puis ajoutez 40 g de beurre fondu.
MONTEZ les 4 blancs d'œufs en neige. Incorporez-les à la pâte. Versez dans un moule rond beurré puis enfournez 30 min. Démoulez et laissez refroidir le biscuit.
PRÉPAREZ la meringue : battez 5 blancs d'œufs en neige. Incorporez, en fin de préparation, 200 g de sucre.
COUVREZ le biscuit de glace bien dure puis disposez la meringue. Faites légèrement colorer au chalumeau. Décorez de perles dorées ou argentées et de fruits confits, et servez immédiatement.
VIN : monbazillac jeune.

TRUC DE PRO Au moment où vous devez incorporer les 200 g de sucre aux blancs d'œufs de la meringue battus en neige, réglez le batteur électrique sur sa puissance maximum.

Centre de table
Un décor de feuilles de vigne où glisser une bougie. *En fer doré, 27 x 23 cm, 25 €, Mis en Demeure.*

Élégante
Une superbe nappe en lin peigné d'un intense rouge rubis. *Collection diamant, nappe 175 x 175 cm, 175 € ; serviette 58 x 58 cm, 17,30 €, Le Jacquard Français.*

Décor ciselé
Gobelet et verre bodega feront étinceler l'eau claire. *En verre, 8 € pièce, Côté Table.*

Les in10spensables

Avec de l'or et des couleurs raffinées, la table revêt une splendeur baroque.

Argentée ou dorée
Dans une coupe sur la table ou sur le sapin, bien sûr ! *Décorations de Noël Snömys, 8 € les deux, Ikea.*

Étoilé
Un verre taillé en hauteur qui se transforme en photophore. *En verre, diam. 7 cm, H 23 cm, 5 €, Maisons du Monde.*

Précieux
Ce vase en verre accueille une brassée de roses pourpres. *30 €, Zara Home.*

Duo en harmonie
Une sous-assiette vieil or souligne le parme profond de l'assiette en verre. *L'assiette à dessert 29 cm, 2,50 € ; l'assiette de présentation Pomme de pin 33 cm, 2 €, Casino.*

Mille et une nuits
De beaux couverts en métal gravé. *À partir de 6 €, Zara Home.*

Joyau
Un lumignon tel un bijou de table pour dispenser une lumière intime. *En verre, Ø 9 cm x H 10 cm, 5 €, Maisons du Monde.*

Éphémères
Toutes de noir vêtues, des bougies en forme de verres. *Flûte et verre en cire, 12 € pièce, Point à la Ligne.*

Réalisation : Muriel Terrones

■ **Adresses en fin de numéro**

Sublime féerie

Atmosphère romantique pour un dîner précieux sous les reflets du cristal et les effets de lumières.

Un décor comme dans un palais de cristal avec ses harmonies de blancs, sa vaisselle transparente et ses touches bleu-argent. Ici, les rennes, tout de blanc vêtus, trônent au centre de la table. Note fantastique garantie avec la (fausse) neige tombée çà et là.

Chaises Tree, Conforama. Cadre Ung Drill, lanternes Rotera blanches, Ikea. Porte-bougie, Côté Table. Nappe et serviettes irisées Mille Pensées, Garnier Thiebaut. Ronds de serviette Fleur, marque-places cerf, chandelier 5 branches Alaska, manteau de cheminée Newport, cloche sur pied Aristo, verres à pied Premier, Maisons du Monde. Boules en verre et brillants, guirlande mini boules en velours, Jardiland. Assiettes transparentes Star et cerfs, Leonardo. Flûtes Line, couverts Source, assiettes à dessert Diamant, Maison de Famille. Soliflore oiseau, Ambiance et Styles. Coupe sur pied blanche, Leclerc.

Photo Olivier Martin Gambier.

Plat

Risotto aux saint-jacques et caramel de clémentines

Caramel artistique

Chez les grands pâtissiers comme dans les restaurants gastronomiques, le caramel permet de réaliser des décors de rêve pour habiller desserts et autres douceurs. Sans forcément essayer de rivaliser avec les pros, on peut s'en inspirer pour réaliser cages, fils, tuiles ou quadrillages de caramel sculptés. C'est beau, bon, abordable (le caramel, c'est juste du sucre) et moins difficile que ça en a l'air !

Recette pages suivantes

Photos recettes Laurent Rouvrais, stylisme Virginie Martin. Shopping : coupelle cristal Baccarat, fourchette Christofle.

Entrée

Foie gras poché au bouillon de combava

Shopping : coupe Zara Home.

Petit agrume à découvrir

Le combava (ou kaffir lime) est un tout petit agrume exotique semblable au citron vert. Un peu plus fripé et très acide, son zeste et ses feuilles font des merveilles dans de nombreuses recettes. Malgré sa grande popularité en Asie, et alors qu'il pousse facilement sous un climat doux, on le découvre depuis peu en Europe. Vous pourrez le dénicher dans les épiceries fines ou au rayon des fruits et légumes de certains hypermarchés, notamment pendant les fêtes de fin d'année.

Amuse-bouche

Baguettes de gambas, sauce ponzu

Shopping : photophores La Rochere, flûte à champagne Baccarat, pot en verre Monoprix.

C'est quoi la sauce ponzu ?

Typiquement japonaise, cette sauce acidulée est traditionnellement élaborée à base de vinaigre de riz, de mirin (vin de riz), d'algue kombu, de pétales de thon séché et de jus d'agrume comme le yuzu par exemple. On peut la trouver embouteillée et prête à l'emploi dans les épiceries asiatiques ou japonaises. Elle parfume agréablement les tatakis (carpaccio japonais) de bœuf ou de poisson cru.

Dessert

Rainbowcake

Les colorants alimentaires

On trouve deux types de colorants alimentaires : les colorants naturels (le vert de la chlorophylle, le rouge du jus de betterave, le orange de la carotte...), et ceux de synthèse fabriqués par l'industrie chimique, qui peuvent reproduire des couleurs existantes dans la nature, ou créer des teintes plus originales. Mais si les colorants alimentaires autorisés sont sans danger pour la santé, il faut avoir la main légère afin d'éviter un effet trop "artificiel" et peu appétissant.

50 recettes de Noël sur cuisineactuelle.fr

Foie gras, saumon, chapon, bûches... Découvrez nos meilleures recettes de Noël. Rubrique Dossiers gourmands/Tendance cuisine.

Shopping : coupe Maisons du Monde, couverts Christofle, coupelle Baccarat.

Recettes pages suivantes

Baguettes de gambas, sauce ponzu

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **40 MIN**
CUISSON : **5 MIN**

◆ 500 g de gambas ◆ 1 c. à s. de pétales de bleuets séchés (site Atelier Cosmetic Bio) ◆ 12 bretzels longs ◆ 6 feuilles de riz pour nems, Ø 25 cm (épiceries asiatiques) ◆ 24 brins de ciboulette + 4 de cerfeuil ◆ 12 cl de sauce ponzu (site Bien Manger) ◆ 1 jaune d'œuf ◆ 1 c. à café de moutarde ◆ 15 cl d'huile de sésame grillé ◆ sel, poivre.

CUISEZ les gambas dans une grande marmite d'eau bouillante salée à feu vif, 3 à 5 min dès la reprise de l'ébullition. Égouttez-les tête en bas. Une fois tiédies, décortiquez-les et taillez-les en bâtonnets.
MÉLANGEZ le jaune d'œuf, la moutarde, du sel et du poivre dans le verre haut du mixeur plongeant. Mixez en versant l'huile de sésame. Réfrigérez.
COUPEZ les feuilles de riz en deux, humidifiez-les et posez-les à plat sur le plan de travail. Déposez 1 bretzel le long du bord coupé, ajoutez un peu de sauce sésame et déposez les bâtonnets de gambas le long du bretzel, les brins de ciboulette, des pétales de bleuets, des pluches de cerfeuil puis roulez en serrant.
TAILLEZ les extrémités des rouleaux, enveloppez chacun dans du film étirable, réservez-les au frais. Servez avec la sauce ponzu en coupelles.
VIN : crémant de Bourgogne tiré du chardonnay.

BAGUETTES IMPEC ! À la fin du pliage, mouillez un peu l'extrémité de la feuille de riz pour bien fermer les baguettes de gambas.

Risotto aux saint-jacques et caramel de clémentines

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **25 MIN**

◆ 280 g de riz arborio ◆ 16 noix de saint-jacques ◆ 4 clémentines ◆ 1 oignon ◆ 1 l de lait ◆ 60 g de parmesan râpé ◆ 50 g de beurre ◆ 160 g de sucre ◆ 4 amandes émondées ◆ 1/2 cube de bouillon de volaille ◆ 3 brins de thym ◆ un peu d'œufs de saumon ◆ sel, poivre.

CHAUFFEZ le lait avec le cube de bouillon et le thym.
FAITES FONDRE l'oignon haché dans une casserole avec 30 g de beurre sans colorer. Salez. Ajoutez le riz, remuez 1 min. Versez peu à peu le lait chaud sur le riz en remuant souvent et jusqu'à ce qu'il soit absorbé entre chaque ajout. Le riz est cuit après 18 min. Incorporez le parmesan.
PRESSEZ les clémentines. Faites un caramel avec 60 g de sucre et un peu d'eau en remuant le moins possible. Ajoutez le jus d'agrumes, du sel et du poivre, faites réduire de moitié en sirop doré épais. Réservez hors du feu.
PRÉPAREZ un second caramel ambré avec 100 g de sucre. Enrobez-en soigneusement les amandes piquées sur un cure-dents, laissez-les tiédir sur du papier sulfurisé.
POÊLEZ les saint-jacques salées et poivrées, 1 à 2 min par face dans le beurre chaud.
PRÉSENTEZ le risotto sur des assiettes. Trempez une face des saint-jacques dans le caramel de clémentines, placez-les sur le riz. Décorez d'amandes et d'œufs de saumon.
VIN : mâcon blanc, intense et élégant.

Foie gras poché au bouillon de combava

POUR **4 PERS.** - PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **20 MIN** - ATTENTE : **2 H**

◆ 400 g de foie gras cru ◆ 3 carottes anciennes (blanche, jaune, violette) ◆ 1 gros blanc de poireau ◆ 15 g de beurre ◆ 1 cuil. à s. d'huile ◆ 1,5 l d'eau de source ◆ 10 feuilles de combava (épiceries fines) ◆ pluches de fenouil (option) ◆ sel, poivre.

ÉMINCEZ le poireau, faites-le fondre avec le beurre et l'huile dans une casserole couverte. Salez, poivrez. Versez l'eau, laissez mijoter 15 min. Ajoutez les feuilles de combava ciselées et laissez-les infuser 2 h hors du feu. Filtrez.
PELEZ les carottes, taillez-les en rondelles dans la partie la plus large (gardez le reste pour une autre recette), recoupez-les en forme de fleur. Cuisez-les dans le bouillon frémissant en les gardant croquantes.
COUPEZ le foie gras en 8 navettes. Mesurez 50 cl de bouillon, portez-le à ébullition dans une casserole. Pochez-y le foie gras 3 min en deux fournées.
CHAUFFEZ le reste de bouillon, émulsionnez-le au mixeur plongeant. Répartissez-le dans des coupes, complétez avec les navettes de foie gras et les fleurs de carotte. Décorez éventuellement de fenouil, servez avec de la fleur de sel et du pain de campagne grillé.
VIN : vouvray demi-sec aromatique et frais.

Rainbowcake

POUR **6 PERS.** - PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **1 H 30**

La pâte à génoise : ◆ 430 g de farine ◆ 35 cl de lait ◆ 5 blancs d'œufs ◆ 225 g de beurre ◆ 350 g de sucre ◆ 2 sachets de sucre vanillé ◆ 7 g de levure ◆ colorant alimentaire (rouge et violet). Le sirop : ◆ 100 g de sucre ◆ 6 cuil. à soupe de sirop de cranberry. La crème : ◆ 400 g de St Moret ◆ 80 g de sucre ◆ 2 citrons verts. Le glaçage : ◆ 1 citron ◆ 250 g de sucre glace ◆ 1 blanc d'œuf ◆ pâte à sucre blanche.

RÉGLEZ le four à th. 6 (180 °C). Fouettez le beurre, 350 g de sucre et le sucre vanillé. Ajoutez les blancs d'œufs un à un, la farine, la levure et le lait.
DIVISEZ la pâte en six parts. Incorporez-y les colorants en nuançant les couleurs.
CUISEZ les pâtes colorées une à une 10-13 min dans un moule à génoise. Démoulez-les au fur et à mesure sur une grille.
PORTEZ à ébullition 50 cl d'eau avec 100 g de sucre, laissez refroidir. Aromatisez ensuite avec le sirop de cranberry.
MÉLANGEZ le St Moret avec le zeste de 2 citrons verts et le jus d'un seul puis incorporez 80 g de sucre.
IMBIBEZ la première génoise complètement refroidie d'un peu de sirop puis tartinez-la de crème au St Moret. Montez ainsi les autres "étages" du rainbowcake et terminez par une génoise imbibée mais non tartinée de crème.
BATTEZ le blanc d'œuf avec la moitié du sucre glace et du jus de citron. Ajoutez peu à peu le reste de sucre glace en alternant avec du jus de citron pour obtenir une crème épaisse mais un peu fluide.
DÉPOSEZ le gâteau sur une grille et étalez le glaçage à la spatule dessus et sur les côtés. Laissez sécher et étalez une autre couche de glaçage. Décorez de motifs réalisés avec la pâte à sucre.
VIN : porto blanc.

Les in10spensables

Tout en transparence, un superbe décor de fête givré.

Collection
Verre en cristal d'Arc gravé en relief argenté, inspiré d'une gravure du XVIIIe s. ***Dampière Silver, 50 € les 6 verres à vin, 48 € les 6 flûtes, Cristal d'Arc.***

Bestiaire
Délicatement posé sur sa boule en verre, un écureuil en porcelaine. ***3,90 € pièce, Monoprix.***

Trophée chic
Toute blanche, une tête de cerf pour une déco Grand Nord. ***Trophée cerf en plastique, 45 x 23 x 50 cm, 65 €, Coming B.***

Champagne !
Très belle flûte en verre dont la base semble de glace ! ***Organza, 75 € le set de 2 flûtes, LSA.***

Légère
Guirlande de glaçons pleine de charme à laisser courir sur la nappe du réveillon. ***Guirlande givre, L 150 cm, 8 €, Maisons du Monde.***

Céleste
Petite ménagère de couleur nacre pour une table angélique. ***Couverts Ange, en polyméthacrylate, à partir de 3 € la pièce, Sabre au BHV.***

Mise en scène
On s'amuse à y présenter des petites douceurs ou des boules de Noël. ***Cloche sur pied en verre, 15 €, Coming B.***

Flocon de neige
Cette suspension peut aussi tenir lieu de marque-place. ***En papier, Ø 78 cm, 11 €, Comptoir de Famille.***

Candélabre
Un bougeoir en verre taillé digne de la reine des neiges ! ***Bougeoir Grand siècle, H 78 cm, 150 €, Point à la Ligne.***

Lueur de minuit
Délicat photophore en verre et métal. ***Amaryllis, H 11 cm, 8,90 €, Botanic.***

Réalisation : Muriel Terrones

■ **Adresses en fin de numéro**

Champagne

Les amuse-bouches font mouche et les bulles jouent la fantaisie. Un apéritif pétillant !

Champagne rosé et framboises

Versez dans chaque flûte quelques gouttes d'eau de rose. Ajoutez 1 framboise et 10 cl de champagne rosé.

Foie gras, huîtres et truffe en festive harmonie.

Cuillères en duo gourmand

PRÉPARATION : **25 MIN** - CUISSON : **15 MIN**

RÉPARTISSEZ la chair de 4 huîtres dans des cuillères. **FAITES DORER** 1 cuil. à soupe d'amandes effilées quelques secondes dans une poêle en remuant. Faites raidir rapidement 4 lamelles de foie gras cru sur chaque face dans la même poêle, répartissez-les sur les huîtres. Ajoutez 4 gouttes de vinaigre balsamique et les amandes. **HACHEZ** 1 cuil. à café de pelures de truffe en conserve, réservez l'eau. Rincez 1 brin de cerfeuil. Battez 2 œufs, du sel et du poivre. Ajoutez la moitié des pelures et l'eau. **FOUETTEZ** au bain-marie sur feu moyen jusqu'à ce que les œufs commencent à prendre, mais en restant mousseux. Ajoutez 1 cuil. à soupe de crème fraîche et remuez quelques secondes hors du feu. Répartissez dans des cuillères, parsemez de pelures de truffe et de cerfeuil.

Champagne au citron et à la mandarine

Répartissez dans les flûtes 8 cl de liqueur de mandarine, le jus d'un citron et 40 cl de champagne.

Brochettes aux crevettes et au magret

PRÉPARATION : **15 MIN** - MARINADE : **30 MIN**
CUISSON : **4 MIN**

TREMPEZ 8 abricots secs moelleux pendant 30 min dans 10 cl de jurançon. **FAITES MARINER** 12 crevettes cuites décortiquées 30 min dans 2 cuil. à café d'huile d'olive avec le jus d'1 orange et 5 baies roses concassées. Salez, poivrez. **RINCEZ** 1 pomme granny smith. Retirez le cœur, puis taillez-la en quatre rondelles. Découpez-les en quatre, alternez-les sur des brochettes avec les crevettes. **COUPEZ** en deux les abricots égouttés. Alternez-les sur des brochettes avec 12 tranches de magret fumé. **FAITES DORER** dans 1 cuil. à café d'huile d'olive. Parsemez de thym, servez vite.

RECETTES POUR 4 PERSONNES

& bouchées raffinées

Champagne exotique

Trempez le bord des flûtes dans 3 cuillerées à soupe de sirop de fruits exotiques, puis dans 5 cuil. à soupe de sucre en poudre. Versez dans chacune 5 cl de fruits exotiques et 6 cl de champagne brut frais.

Bouchées croustillantes banane-lardons et avocat-saumon

PRÉPARATION : **25 MIN** - CUISSON : **15 MIN**

BEURREZ 10 feuilles de brik au pinceau. Coupez 2 citrons verts en deux. Prélevez 2 rondelles, pressez le reste.
COUPEZ en dés 1 tranche de lard fumé. Dorez-les à la poêle. Laissez refroidir. Rincez 4 feuilles de sauge.
DÉTAILLEZ 1 banane en dés, arrosez-la d'un filet de jus de citron. Poivrez. Pliez 4 feuilles de brik en deux. Répartissez le lard et la banane sur une moitié, ajoutez une feuille de sauge et repliez en triangle. Faites dorer 3 min dans le four.
ÉMINCEZ 1 tranche de saumon fumé. Écrasez 1 avocat pelé avec le reste de jus de citron et 1 cuil. à soupe d'huile de chanvre. Salez et poivrez.
COUPEZ les dernières feuilles de brik en 12 disques de 10 cm. Superposez-les par trois sur quatre petits moules à cannelés renversés, faites-les dorer 2 à 3 min à four chauffé th. 6-7 (200 °C).
DÉMOULEZ les bouchées. Garnissez-les d'avocat et de saumon fumé. Décorez-les de parcelles de citron vert.

Réchauffage en douceur

Préparez les bouchées à l'avance et réchauffez-les au four (150 °C) juste avant de servir. Les brochettes se réchauffent aussi, quelques secondes au micro-ondes. Attendez le dernier moment pour garnir les tartelettes avocat-saumon.

L'heure du...

Non dosé, millésimé, brut, blanc de blancs, rosé… à chaque champagne correspond un moment privilégié de dégustation. On vous guide…

1 Apéritif extra-chic, **un non dosé, très sec**

Tout en fraîcheur et en légèreté, cette cuvée à majorité pinot noir de grands et premiers crus est idéale pour ouvrir l'appétit. Nez de fleurs blanches et bouche très fraîche avec notes d'agrumes et de pomme, elle est à l'aise avec des amuse-bouches de fruits de mer et légumes.
Champagne Philipponnat, royale réserve non dosé, 29 €, départ cave et cavistes.

2 Dîner raffiné, **un brut millésimé**

Les trois grands cépages de champagne entrent dans cette cuvée bien équilibrée, fraîche et légère, aux arômes de fleurs blanches et d'amande, avec une jolie finale longue et franche. En accord avec des saint-jacques à la vanille, une poularde à la crème et un financier aux fruits rouges.
Nicolas Feuillatte cuvée spéciale 2005, brut, 32,50 €, grandes surfaces et cavistes.

3 Fête de famille, **un rosé**

Moitié pinot meunier et moitié pinot noir, une cuvée structurée aux arômes de fruits rouges et de bonbon anglais, avec une finale sur les épices et une bouche généreuse et puissante. Séducteur avec une dinde aux cranberries, un magret au cassis et un dessert aux fruits rouges.
Champagne José Michel, brut rosé, 20 € départ cave et chez les cavistes.

4 Grande tablée ou buffet, **un brut sans année**

Composé des trois cépages, pinot noir, pinot meunier et chardonnay, ce brut très abordable, bien fait, équilibré, est repéré par les guides. Arômes de fleurs blanches et notes de fruits exotiques, bouche vive aux notes minérales et finale longue. À l'aise sur un buffet avec terrine de volaille, galantine, viandes froides…
Champagne Charles Clément, tradition, brut, 15,60 €, départ cave.

5 Nouvel an glamour, **une cuvée bien nommée**

Élégante, brillante et vive, cette cuvée porte bien son nom ! Millésimé 2007, un champagne au nez de fleurs blanches avec une touche briochée et à la bouche acidulée, aux notes d'agrumes et de vanille. Huîtres chaudes, feuilleté aux saint-jacques et sole aux girolles seront sous le charme.
Champagne Vranken, Demoiselle La Parisienne 2007, 49 €, chez les cavistes.

6 Apéritif dînatoire, **un blanc de blancs extra-brut**

Rien que du chardonnay pour une cuvée délicate et ronde, mais ample en bouche, aux arômes de fruits et de fleurs blanches, avec des notes d'agrumes en finale. Un vrai régal sur un tartare de saumon, un carpaccio de saint-jacques, du jambon ibérique et des rillettes d'oie.
Champagne Gonet 3210, cuvée extra-brut, 28 €, chez les cavistes.

■ **Adresses en fin de numéro**

champagne

7 Pot entre copines,
une cuvée féminine

Format XXL pour cette cuvée 100 % chardonnay, vieillie plus de cinq ans en cave, mais toujours sur la fraîcheur du fruit, avec des arômes de brioche chaude, de miel et des jolies notes d'agrumes, et une bouche vive, longue et gourmande. À servir sur des ravioles de langoustines à l'encre de seiche, un tartare de fruits de mer, des sucettes de foie gras truffé…
Champagne Esterlin, cuvée Cléo, 72 € le magnum, départ cave et cavistes.

8 Pour des œnophiles,
un pur pinot blanc extra-brut

Souvent intégré dans les blancs de blancs, le pinot blanc se vinifie très rarement seul, surtout en extra-brut. Cette cuvée est donc une découverte, fraîche et légère, aux bulles fines mais généreuses, au nez de fleurs blanches et de miel et à la bouche fruitée. Une merveille sur un carpaccio de saint-jacques à l'huile d'amande ou un risotto aux cèpes et aux noisettes.
Champagne Chassenay d'Arce extra-brut 2005 pinot blanc, 34 € départ cave et cavistes.

9 Apéro écolo,
élevé en biodynamie

Un pur chardonnay de grand cru de la côte des Blancs. Élégant et fin avec des arômes de fleurs blanches, noisettes et agrumes, des notes minérales, une bulle fine et ferme et une finale gourmande. À marier avec une soupe de châtaignes au foie gras, une mousse de saumon ou une terrine de légumes d'hiver bio, bien sûr !
Champagne De Sousa grand cru, réserve brut blanc de blancs, 30,50 €, départ cave et chez les cavistes.

10 Noël avec les collègues,
un premier cru

Un assemblage des trois cépages champenois venant de villages classés en premier cru, pour une cuvée bien équilibrée et ample, aux arômes de fruits jaunes, avec des notes de brioche et à la bulle fine et crémeuse. Un ravissement sur des canapés au saumon, aux œufs de poisson, des gougères, un pain surprise…
Champagne Nicolas, premier cru, 23,50 €, chez les cavistes Nicolas.

11 Tête à tête,
un rosé en demi-bouteille

Chardonnay et pinot noir premier cru assemblés dans un rosé saumoné, ample et bien mûr, à la bulle vive, aux arômes de cerise et d'épices, avec de belles notes fleuries et une finale intense. Parfait pour un dîner en amoureux sur des amuse-bouches sucrés-salés associant foie gras, betterave, fruits rouges et volaille.
Champagne Duval-Leroy, rosé prestige, brut premier cru, 25 € la demi-bouteille, départ cave et chez les cavistes.

PLUS BELLE LA FÊTE

Un magnum d'une grande maison

Nouveau flacon de grande taille pour une cuvée classique à la bouche ample, structurée et corsée, aux notes de fruits mûrs et de brioche grillée, c'est le champagne favori de James Bond ! À déguster sur une terrine de foie gras ou un turbot au beurre blanc…
Champagne Bollinger, spécial cuvée 1846, 102 € le magnum, cavistes.

Réalisation : Elisabeth de Meurville

Une folle envie

Pas de festivités sans chocolat. On craque tous pour ces petites douceurs, même le Père Noël !

Cupcakes au chocolat, ganache caramel

POUR **20 PIÈCES ENVIRON** - PRÉPARATION : **40 MIN** - CUISSON : **20 MIN** - RÉFRIGÉRATION : **3 H**

Pour les biscuits :

◆ 100 g de chocolat noir ◆ 4 œufs ◆ 150 g de beurre mou ◆ 100 g de sucre en poudre ◆ 60 g de farine ◆ 1 pincée de sel.

Pour la ganache :

◆ 240 g de chocolat noir ◆ 30 cl de crème liquide ◆ 40 g de beurre demi-sel ◆ 80 g de sucre cristallisé.

CHAUFFEZ le four sur th. 6 (180 °C). Faites fondre 100 g de chocolat au micro-ondes. FOUETTEZ le beurre et 50 g de sucre en crème au batteur. Incorporez le chocolat et les jaunes d'œufs. Fouettez les blancs en neige avec le sel. À mi-parcours, ajoutez peu à peu 50 g de sucre, battez jusqu'à ce qu'ils soient fermes. INCORPOREZ délicatement un tiers des blancs dans le mélange au chocolat, puis le reste des blancs et la farine en la tamisant. Répartissez dans des moules à cupcakes et cuisez 20 min. Laissez refroidir. RÂPEZ 240 g de chocolat, faites-le fondre dans 20 cl de crème à feu doux. Réservez. CHAUFFEZ le sucre cristallisé à sec dans une petite sauteuse jusqu'à obtenir un caramel. Ôtez du feu, ajoutez le beurre en dés puis le reste de crème bouillante. Incorporez ensuite la crème au chocolat, remuez. Réservez 3 h au frais. AÉREZ la crème avec un batteur électrique. Versez dans une poche à douille et dessinez des rosaces sur les cupcakes. VIN : porto tawny.

CONSEIL Surveillez la cuisson des gâteaux, sortez-les du four dès qu'ils se rétractent un peu dans les moules.

de chocolat

Petits moelleux au chocolat et au gingembre

POUR **6 PERSONNES** - PRÉPARATION : **20 MIN**
CUISSON : **25 MIN**

◆ 200 g de chocolat noir ◆ 125 g de beurre + 10 g (moules) ◆ 4 œufs ◆ 125 g de sucre ◆ 60 g de farine tamisée + 10 g (moules) ◆ 15 g de gingembre frais râpé ◆ 1 cuil. à s. de cacao amer en poudre ◆ 1 pincée de sel fin.

CHAUFFEZ le four sur th. 5-6 (160 °C). Beurrez et farinez 6 moules. Cassez le chocolat en morceaux, faites-le fondre au bain-marie avec le beurre taillé en dés. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
FOUETTEZ les jaunes d'œufs avec le sucre et le gingembre jusqu'à blanchiment. Incorporez le chocolat puis la farine. Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement dans la pâte au chocolat.
RÉPARTISSEZ la pâte dans les moules. Faites cuire environ 20 min. Démoulez sur une grille 5 min après la sortie du four, laissez refroidir.
POUDREZ généreusement les moelleux de cacao tamisé juste avant de les servir.
BOISSON : cognac.

CONSEIL **Servez avec une crème anglaise à la vanille ou au gingembre.**

Bien choisir son chocolat

Plus la teneur en cacao est élevée, moins le chocolat est sucré : à 70 %, il est déjà fort en bouche. Choisissez donc selon vos goûts. Seule obligation pour réussir vos recettes : optez pour un chocolat de qualité, pur beurre de cacao qui sera plus facile à travailler qu'un "chocolat" à base de matières grasses végétales (huile de palme par exemple).

Mousse au chocolat praliné

POUR **4 PERSONNES** - PRÉPARATION : **20 MIN**
CUISSON : **8 MIN** - RÉFRIGÉRATION : **3 H**

◆ 125 g de chocolat noir à 60 % ◆ 125 g de Pralinoise (rayon chocolat) ◆ 20 cl de lait ◆ 5 jaunes d'œufs ◆ 25 cl de crème liquide très froide ◆ 80 g de sucre en poudre ◆ 40 g d'amandes grillées et hachées.

HACHEZ la Pralinoise et le chocolat dans un saladier. Portez à ébullition le lait.
BATTEZ les jaunes d'œufs et le sucre au fouet. Versez le lait en remuant puis reversez dans la casserole. Laissez épaissir à feu moyen jusqu'à ce que la crème nappe la spatule. Versez sur le chocolat, remuez pour lisser. Placez à température ambiante.
FOUETTEZ la crème liquide en chantilly bien ferme, puis incorporez-la à la crème chocolatée. Versez dans des coupelles et parsemez d'amandes. Réfrigérez au moins 3 h avant de déguster.
VIN : quarts-de-chaume (anjou liquoreux).

CONSEIL **Ne laissez pas bouillir la crème anglaise. Retirez-la du feu dès que la crème nappe la spatule et qu'un trait fait avec le doigt ne se referme pas.**

Le Père Noël est passé **François Perret, Shangri-La**
Le Père Noël a oublié sa ceinture (chocolat Carupano 70 %) à l'hôtel Shangri-La (Paris), et François Perret s'en est emparé pour y caler cinq cadeaux de biscuit nappé d'une sauce caramel habillée de brisures de noisettes, emballé de mousse au chocolat à l'ancienne. *70 € pour 5 personnes.*

Séries

Les bûches des plus grands pâtissiers parisiens rivalisent de styles et de parfums subtils. À commander à l'avance.

Garden party **Lenôtre**
En hommage à André Le Nôtre, le jardinier du roi Louis XIV dont on fête le 400e anniversaire, le traiteur et pâtissier Lenôtre a convié Le Prince Jardinier, Louis Albert de Broglie, à imaginer la bûche de ses rêves en forme de... jardin à la française, évidemment ! *120 € la bûche pour 8 à 10 personnes.*

Pour une nuit blanche **Hugo & Victor**
Comme dans la chanson, pour elle, on donnerait n'importe quoi ! Irrésistible, la dernière création d'Hugo & Victor abrite, sous son dôme ouvragé de chocolat blanc, un mousseux à la vanille de Madagascar au cœur de châtaigne piqué d'éclats fondants de marrons glacés. *85 € pour 6 à 8 personnes.*

Style bûcheron
Yann Couvreur, Prince de Galles
Étoile montante de la pâtisserie, Yann Couvreur officie au restaurant de l'hôtel Prince de Galles à Paris pour lequel il a imaginé ce stère miniature de bûches au chocolat qui cachent un cœur de noisettes. À déguster au bar avec un chocolat chaud ou à emporter. *90 € pour 6 à 8 personnes.*

Féerique
Nicolas Cloiseau, La Maison du Chocolat
Nicolas Cloiseau a lâché les rennes à la Maison du Chocolat avec son biscuit aux amandes, accompagné de sabayon et de gelée au champagne, de poire williams et de mousse au chocolat de Madagascar. *120 € la bûche pour 6 à 8 personnes.*

Réalisation : Christine Masson

limitées

Bûche bonne humeur

Pierre Hermé

C'est la plus gaie de notre sélection, bien nommée par son auteur, Pierre Hermé. "La vie est belle" c'est tout un programme qui allie un sablé breton, de la mousse au chocolat blanc et aux zestes de citron vert, un biscuit au citron vert et au fruit de la passion, des compotes de rhubarbe, de fraises crues et cuites. *80 € pour 6 à 8 personnes.*

Alléchante

Philippe Conticini, La Pâtisserie des Rêves

Amoureux du Japon et maître ès praliné, Philippe Conticini propose, à la Pâtisserie des Rêves, une bûche au cœur de praliné coulant, fumé au bois de cerisier et bois de hêtre. Sublime, mariée à une chantilly à peine sucrée. *65 € pour 5-6 pers.*

Porte-bonheur

Pierre Mathieu, Mandarin Oriental

Pierre Mathieu s'est inspiré de la forme du bar de l'hôtel Mandarin Oriental Paris pour sa bûche et lui a donné toutes les chances car, en Chine, le 8 porte bonheur. Croustillant noisette, biscuit imprégné de Chartreuse et crémeux de chocolat au lait s'associent à une mousse au chocolat noir pralinée. *118 € la bûche pour 6 pers.*

Plaisir singulier

Pier-Marie le Moigno, Park Hyatt

Pier-Marie le Moigno a imaginé pour le Park Hyatt Paris-Vendôme un dessert de Noël à ne pas partager. Let it Snow, mousse caramel à la fleur de sel, au cœur de pâte de fruits au citron vert, sur une dacquoise cuite à la vapeur de noix de coco, est un gâteau solo. *18 € la pièce pour 1 personne.*

Forestière

Fauchon

Avec sa forme rappelant la châtaigne, le Trésor des Forêts, créé par Fauchon, est composé d'une mousse au chocolat noir garnie d'une fine pâte de kumquats. À sa base, un biscuit aux brisures de marrons glacés et de farine de châtaignes torréfiées. Le tout est habillé d'un velours de chocolat noir et offre en son cœur une amande d'or qui renferme une purée de kumquats. *90 € pour 6 personnes.*

Finitions maison

Christophe Roussel

Association de chocolat noir grand cru du Ghana et de caramel à la fleur de sel de Guérande déclinée en crémeux, mousse et croustillant pour cette bûche signée Christophe Roussel dont la déco vous revient grâce au kit fourni. C'est ludique ! *40 € la bûche pour 6 personnes.*

■ Adresses en fin de numéro

Belles origines
À La Mère de Famille

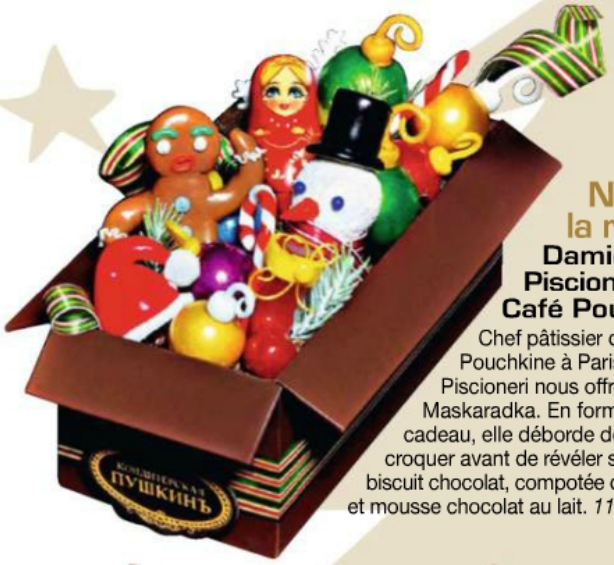
La bûche version 2013 égrène en rouleaux fondants trois grands crus : Venezuela 82 % intense, Madagascar 70 % acidulé et Pérou 70 % doux, le tout posé sur un lit croustillant composé d'amandes croquantes, de gianduja et chocolat noir 68 %. *45 € pour 6 à 8 personnes.*

Forêt de sapins
Stéphane Tranchet, Le Burgundy

Ancien sous-chef de Christophe Michalak, Stéphane Tranchet a imaginé pour l'hôtel parisien, Le Burgundy, un cylindre de biscuit amande et zestes d'orange, garni d'une compotée de griottes et cerises entières amaretti à l'alcool, "emballé" d'une délicate dentelle de sapins. *90 € pour 6-8 personnes.*

Vraie tentation
Vincent Guerlais

Comment résister au Péché originel imaginé par Vincent Guerlais ? Il superpose biscuit moelleux, crémeux au chocolat pur Madagascar, sablé pressé aux baies rouges, et surmonte le tout de pommes garnies d'un coulis de mûres sauvages et d'une mousse légère divinement chocolatée. *39 € pour 6 personnes.*



Noël à la russe,
Damien Piscioneri, Café Pouchkine

Chef pâtissier du Café Pouchkine à Paris, Damien Piscioneri nous offre sa bûche Maskaradka. En forme de boîte cadeau, elle déborde de sujets à croquer avant de révéler son cœur de biscuit chocolat, compotée de framboises et mousse chocolat au lait. *115 € pour 8 pers.*

Bio jusqu'au bout Toutbio

Quand on est bio c'est pour la vie ! Grâce à Toutbio, premier traiteur certifié 100 % Bio par Ecocert, on le sera aussi à Noël et les Parisiens gourmands les plus sourcilleux ne seront privés ni de chocolat, ni de caramel, les deux saveurs dominantes de cette fin d'année. *52 € pour 8 à 10 personnes.*

Clin d'œil
Eddie Benghanem, Trianon Palace

Les habitués du Trianon Palace de Versailles reconnaîtront la causeuse qui trône à la réception, parfaitement reproduite par Eddie Benghanem. En dépit des apparences, c'est un biscuit roulé au chocolat, fourré de mousse, de crème vanille et de compote de poires. *120 € pour 10 personnes.*

■ Adresses en fin de numéro

NOUVEAU !

Pour Noël, offrez ou offrez-vous
la box **Cuisine Actuelle**

"LE CHOCO Là", le coffret créatif pour cuisiner 100% chocolat !

8 produits et ingrédients originaux et de qualité, choisis par la rédaction, **4 recettes gourmandes** pour réaliser des créations **"tout choco !"**

pour 29 € seulement !
Frais de ports inclus

Disponible dès maintenant sur www.cuisineactuelle.fr ou par correspondance

En partenariat avec Kitchen TROTTER

caratube · LE COMPTOIR DE MATHILDE · CHOCOLAT CAFÉ-TASSE · CÔTÉ GARRIGUE · MENAKAO · MONIN · ScrapCooking · snv

☐ **Je commande la box "LE CHOCO Là" de Cuisine Actuelle** - Au prix de 29 € TTC l'unité

PAR COURRIER

Sous enveloppe non affranchie à : **Prismamedia - Service LICENCES Box Choco là - Libre Réponse 83061 - 92239 GENNEVILLIERS Cedex**

CAC276BOXCH

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : |_|_|_|_|_| Ville : .....

.....

e-mail : .....

Je commande |_|_| box "Choco là" au prix unitaire TTC de 29 € frais de port inclus, soit au total |_|_| €

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de Prismamedia.

J'envoie ma commande sous pli non affranchi à l'adresse ci-dessus.

À réception de mon règlement, je recevrai ma commande "LE CHOCO Là" sous 3 semaines.

OU

PAR INTERNET

Rendez-vous sur

www.cuisineactuelle.fr

Dans la limite des stocks disponibles. Offre valable en France métropolitaine jusqu'au 15 février 2014. Livraison sous trois semaines. Visuels non contractuels. Groupe Prismamedia – 13 rue Henri Barbusse – 92624 Gennevilliers. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par Prismamedia de votre commande. À défaut, votre commande ne pourra être traitée. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre commande. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe Prismamedia. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre (insérer ici une petite case à cocher). Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe Prismamedia.

audace.fr - 03 21 135 600

Soirée

Consommé aux **ravioles de cèpes**

POUR **4 PERSONNES** - PRÉPARATION : **30 MIN** - CUISSON : **1 H**

Le consommé : ◆ **2 barquettes d'ailerons de poulet** ◆ **1 oignon piqué de 2 clous de girofle** ◆ **1 bouquet garni** ◆ **1 carotte** ◆ **1 poireau** ◆ **sel, poivre.**
Les ravioles : ◆ **200 g de cèpes** ◆ **1 paquet de carrés à wontons** ◆ **1 échalote** ◆ **1 gousse d'ail** ◆ **25 g de beurre** ◆ **ciboulette.**

VERSEZ 2 l d'eau dans une casserole. Ajoutez la carotte et le poireau pelés, les ailerons de poulet, l'oignon piqué, le bouquet garni, du sel et du poivre. Portez à ébullition, puis laissez bouillonner 1 h.
ÉMINCEZ l'échalote. Hachez l'ail. Nettoyez et émincez les cèpes. Faites revenir l'échalote dans le beurre, sans coloration. Ajoutez les cèpes et l'ail. Faites cuire 5 min en remuant régulièrement et laissez refroidir dans une passoire.
POSEZ 1 cuil. à soupe de cèpes au milieu de chaque feuille de wonton. Comptez 4 ravioles par personne. Humectez les bords de la pâte, repliez et pressez pour souder.
FILTREZ le bouillon dans une passoire fine et portez à petite ébullition. Faites-y pocher les ravioles 5 min. Répartissez le bouillon et les ravioles dans des tasses, décorez de ciboulette et servez vite.
VIN : côtes-du-jura blanc à majorité de savagnin.

CONSEIL **Vous pourrez trouver des carrés de wonton chez les traiteurs chinois.**

Perdreaux rôtis à l'ail, purée de potiron aux gambas

POUR **4 PERSONNES** - PRÉPARATION : **25 MIN**
REPOS : **10 MIN** - CUISSON : **35 MIN**

◆ **4 perdreaux vidés et bridés** ◆ **12 gambas** ◆ **1 kg de potiron** ◆ **6 gousses d'ail** ◆ **20 cl de bouillon de volaille** ◆ **5 cl d'armagnac** ◆ **25 cl de lait** ◆ **220 g de beurre** ◆ **fleur de sel, poivre.**

FROTTEZ les perdreaux avec 1 gousse d'ail, puis salez-les.
PELEZ le potiron, retirez les graines et coupez-le en cubes. Versez-les dans une casserole avec le lait et du sel. Portez à ébullition et cuisez 20 min.
POSEZ les perdreaux sur la lèchefrite, parsemez de 20 g beurre. Entourez du reste d'ail épluché et écrasé. Faites cuire 20 min dans le four chauffé à th. 6-7 (200 °C), en arrosant souvent de jus de cuisson.
ÉGOUTTEZ le potiron, écrasez-le dans une casserole. Mélangez avec le lait tiède et 80 g de beurre sur feu doux. Gardez la purée au chaud au bain-marie. Réservez les perdreaux au chaud 10 min sur un plat couvert de papier d'aluminium.
DÉGRAISSEZ le jus de cuisson. Versez l'armagnac et laissez réduire à 1 cuil. à soupe à feu vif. Portez à ébullition avec le bouillon. Sur feu vif, fouettez avec 100 g de beurre en dés.
SALEZ et poivrez les gambas. Poêlez-les 3 min dans le reste de beurre. Déposez les perdreaux débridés sur des assiettes. Ajoutez les gambas et le potiron. Servez vite, avec la sauce dans une saucière.
VIN : vouvray sec de Loire.

de **gala**

De l'entrée au dessert, on met les petits plats dans les grands pour offrir un dîner ultrachic !

Tarte rose de Noël

POUR **4** À **6 PERSONNES** - PRÉPARATION : **25 MIN** - CUISSON : **20 MIN** - RÉFRIGÉRATION : **1 H**

◆ 250 g de farine ◆ 70 g de sucre glace ◆ 125 g de beurre mou ◆ 2 jaunes d'œufs ◆ 300 g de pralines roses ◆ 5 cl de lait ◆ 30 cl de crème double ◆ 1 cuil. à café de cannelle en poudre ◆ sel.

FOUETTEZ les jaunes et le sucre 3 min, puis incorporez le lait. Faites un sable grossier dans un saladier avec la farine, 1 pincée de sel, la cannelle et le beurre. Versez au centre le mélange au lait et mélangez vite.

ÉTALEZ la pâte au rouleau et garnissez-en un moule à tarte. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et lestez de légumes secs. Enfournez 15 à 18 min dans le four chauffé sur th. 6 (180 °C), jusqu'à ce que la tarte soit de couleur blond doré. Laissez-la refroidir, puis retirez le papier et le lestage.

GLISSEZ les pralines dans un sac à congélation, puis écrasez-les finement avec un rouleau à pâtisserie. Versez-les dans une casserole et ajoutez la crème. Laissez épaissir 15 min sur feu doux en remuant régulièrement. Laissez tiédir et versez sur la tarte. Réservez 1 h dans le réfrigérateur.

VIN : un crémant de Loire rosé, frais et fruité.

CONSEIL **Préparez un petit pochoir en bristol, puis tenez-le au ras de la tarte et saupoudrez de sucre glace à travers une passoire à thé.**

POUR 4 PERS.

...des escargots de Bourgogne

1 TARTE BOURGUIGNONNE

Faites mariner 48 escargots dans 20 cl de vin blanc. Égouttez et répartissez-les sur un fond de pâte feuilletée. Versez dessus 3 œufs battus avec 30 cl de crème, 3 gousses d'ail pressées et du persil ciselé. Cuisez 25 min à th. 7 (210 °C).

➥ **Le + : servez en entrée avec une petite salade de fines herbes et graines germées.**

2 GRATIN ESCARGOTS ET POMMES

Poêlez 2 pommes vertes émincées dans 25 g de beurre. Salez, poivrez, répartissez dans des mini plats à gratin. Faites colorer 48 escargots dans la même poêle. Répartissez sur les pommes, parsemez d'estragon ciselé. Nappez de 10 cl de crème fraîche mélangée avec 1 jaune d'œuf, puis faites dorer sous le gril du four.

3 RATTES AUX ESCARGOTS

Dorez 1 kg de petites pommes de terre (rattes) 45 min à feu doux en cocotte avec 50 g de beurre. Ajoutez 20 escargots. Cuisez 3 min. Parsemez de roquette et de fleur de sel.

➥ **Le + : servez en garniture d'un rôti de bœuf en croûte.**

5 POÊLÉE DIJONNAISE

Rincez et séchez 48 escargots, puis faites-les revenir sur feu moyen dans 25 g de beurre. Jetez le beurre, déglacez avec 15 cl de vin blanc. Ajoutez 20 cl de crème, 3 cuil. à soupe de moutarde et du persil.

➥ **Le + : servez sur une salade d'endives à l'huile de noix.**

6 POTÉE SOLOGNOTE

Faites sauter 400 g de champignons des bois 5 min dans 25 g de beurre. Salez et poivrez. Ajoutez 4 douzaines d'escargots rincés et égouttés et 100 g de beurre d'escargots. Chauffez 2 min en tournant pour lier les arômes.

➥ **Le + : parfait avec des noisettes d'agneau ou de biche.**

7 CANAPÉS À L'ITALIENNE

Faites dorer à la poêle 2 douzaines d'escargots rincés et égouttés dans un filet d'huile. Hachez-les grossièrement, ajoutez 2 cuil. à s. de pesto. Servez sur des rondelles de baguette grillées et frottées d'ail.

➥ **Le + : soignez la déco avec un peu de tomates séchées émincées ou de persil plat.**

Notre coup de cœur

8 ESCARGOTS AU BEURRE D'ASIE

Mixez un bouquet de coriandre avec 3 gousses d'ail, 200 g de beurre, 1 cuil. à soupe de gingembre et 1 cuil. à soupe de citronnelle hachés. Salez et poivrez. Remplissez 48 coquilles avec les escargots. Nappez de beurre et passez sous le gril du four.

➥ **Le + : attendez que ça bouillonne dans les coquilles pour servir avec des mouillettes grillées.**

9 BROCHETTES MANGUE ET SPECK

Enfilez 24 escargots coupés en deux sur des brochettes avec 2 mangues en cubes et 8 tranches de speck taillées en lanières et pliées en accordéon. Parsemez d'herbes de Provence et faites dorer à la poêle dans un filet d'huile.

➥ **Le + : parfait pour un buffet, on fait tout cuire en une fois sous le gril du four.**

10 ESCARGOTS FRITS

Rincez et égouttez 2 douzaines d'escargots. Tournez-les dans 1 œuf battu, puis dans un mélange de chapelure et de thym ciselé. Panez-les une deuxième fois. Faites dorer à la poêle dans un fond d'huile d'olive.

➥ **Le + : servez sur des piques avec une sauce tomate à l'ail.**

11 RISOTTO AUX ESCARGOTS

Faites fondre 1 oignon haché dans 25 g de beurre. Ajoutez 200 g de riz rond arborio et 24 escargots. Mélangez 2 min. Versez 10 cl de vin blanc. Laissez évaporer. Ajoutez 1 l de bouillon de volaille très chaud, louche après louche, en laissant le riz absorber le liquide entre les ajouts et en remuant. Retirez du feu, liez avec 150 g de mascarpone fouetté avec des fines herbes.

➥ **Le + : préparez le risotto, puis répartissez-le dans des ramequins et faites gratiner.**

12 CHAMPIGNONS SURPRISE

Faites colorer les têtes de 12 champignons de Paris à la poêle dans de l'huile. Remplacez-les par 1 échalote, les pieds de champignons, 1 tranche de jambon et 1 gousse d'ail coupés en petits morceaux. Arrosez de 5 cl de vin blanc. Ajoutez 4 cuil. à soupe de persil et 6 escargots hachés. Répartissez dans les champignons. Faites cuire 10 min au four à th. 6 (180 °C).

➥ **Le + : on fait des petits champignons en amuse-bouche et des gros en garniture d'une poularde à la crème.**

La recette qui en jette

4 CASSOLETTES AUX NOISETTES

Faites revenir au beurre 150 g de céleri-rave, 1 navet et 1 carotte coupés en dés. Ajoutez 48 escargots et 4 cl de cognac, flambez. Versez 20 cl de bouillon. Laissez réduire de moitié, ajoutez 40 g de raisins et 40 g de noisettes hachées.

➥ **Le + : préparez-les à l'avance et réchauffez dans des cassolettes au micro-ondes au moment de servir.**

TERRE ÉTOILÉE®
céramique culinaire

Prêt à cuisiner
collection
2013-2014

Céramique culinaire
en France depuis 1830

www.terre-etoilee.com

TERRE À FEU

Four | Micro-ondes | Congélateur | Lave-vaisselle | Gaz | Vitroceram Halogène Radian | Induction disque conducteur

Conception : LA FOLLE ENTREPRISE - Photographie : Nicolas Villion

Céramique Culinaire de France SAS - Soufflenheim, France - +33 3 88 05 75 75

La bûche du Pays basque

L'ossau-iraty et la confiture de cerises noires réveillent la bûche de Noël… à servir en entrée ou au moment du fromage.

BISCUIT
Surveillez la cuisson du biscuit : retirez-le du four dès que son bord commence à colorer. Il ne doit pas "foncer", sinon il perd du moelleux et sera moins souple à rouler.

NOTE FRUITÉE
Choisissez une délicieuse confiture de cerises noires du Pays basque. Une gelée de pomme ou de coing ira aussi très bien avec le fromage de brebis.

CERISE D'AMOUR
Prenez de belles cerises intactes et fermes. Évitez de les rincer, ou alors faites-le d'avance pour qu'elles soient bien sèches au moment de l'emploi.

CARAMEL
Attention, il ne se conserve pas plus de 2 heures, car il absorbe l'humidité de l'air et ramollit. Donc ne préparez pas le décor aux cerises trop à l'avance.

LE BON VIN
Pour l'accord régional, servez un jurançon moelleux, né lui aussi dans le Béarn. Ses arômes puissants et sa fraîcheur seront parfaits avec le fromage de brebis.

POUR **8 PERSONNES** - PRÉPARATION : **40 MIN**
CUISSON : **20 MIN** - REPOS : **2 H**

POUR LE BISCUIT
- **4 œufs**
- **25 g de sucre**
- **50 g de poudre d'amandes**
- **5 cl de lait tiède**
- **1 cuil. à café de piment d'Espelette**
- **1/2 cuil. à café de sel**
- **50 g de farine.**

POUR LA GARNITURE
- **300 g de brebis ossau-iraty**
- **200 g de confiture de cerises noires.**

POUR LE DÉCOR
- **2 cuil. à soupe de mascarpone**
- **200 g d'ossau-iraty râpé**
- **200 g de sucre cristallisé**
- **1 cuil. à soupe de jus de citron**
- **6 belles cerises avec la queue**
- **1 feuille d'argent.**

Comment rendre encore plus gourmande cette bûche salée ?

La réponse de notre expert, directeur des Écoles Lenôtre, Philippe Gobet

"Avant de l'enfourner, parsemez le biscuit étalé de fruits secs concassés (noisettes, amandes ou pistaches). Ils vont colorer à la cuisson et apporteront une saveur torréfiée qui se marie très bien avec le brebis. Pour une bûche "double cheese", malaxez un Petit Billy et posez un boudin à la poche à douille sur le bord avant de le rouler."

1 Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Fouettez les jaunes, le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez le lait et le piment. Montez les blancs en neige ferme avec le sel. Incorporez-y la préparation, tout en tamisant la farine.

2 Tapissez une plaque de papier sulfurisé. Versez la pâte dessus, étalez-la sur toute la plaque, en veillant à ne pas faire le pourtour plus mince que le centre. Cuisez 10 min environ à mi-hauteur du four.

3 Retournez le biscuit sur un torchon à peine humide. Décollez le papier, laissez tiédir. Taillez l'ossau-iraty en lamelles régulières. Faites tiédir la confiture. Badigeonnez le biscuit avec la confiture, puis recouvrez de fromage. Roulez délicatement. Emballez serré dans du film étirable et gardez 2 h au moins au réfrigérateur.

4 Faites cuire le sucre avec 1 cuil. à soupe d'eau en caramel dans une casserole, sans remuer. Quand il est ambré, ajoutez le jus de citron. Retirez du feu. Trempez les cerises dans le caramel en les tenant par la queue, posez-les sur du papier sulfurisé.

5 Avant de servir, déballez la bûche. Coupez les deux extrémités. Posez-la soudure en dessous dans le plat de service. Recouvrez-la d'un peu de mascarpone, ajoutez l'ossau iraty râpé, du piment d'Espelette et les cerises caramélisées décorées de fragments de feuille d'argent.

CONSEIL **L'ossau-iraty est un fromage de brebis du Béarn et du Pays basque. Vérifiez qu'il porte la mention AOP, garantie d'une qualité impeccable.**

Le cœur de **saumon**

Taillé dans la partie la plus épaisse, ce morceau délicatement fumé fait merveille pour lancer le réveillon.

Coup de cœur

KAVIARI
Grand luxe

Ce superbe bloc de saumon de Norvège a une texture fondante, grasse mais sans excès. Il laisse en bouche une saveur délicatement iodée. Il est lentement fumé aux bois de chêne et de hêtre. Cette note boisée met en valeur les accents marins, salés avec justesse. Du beau travail pour un repas d'exception !

Le ✚ Des tranches bien épaisses.
Le ➖ Son prix un peu élevé.
29 € les 200 g, sur le site de la marque.

COMTESSE DU BARRY
Fondant

Ce saumon qui semble entier est prétranché. Élevé en Norvège, préparé frais, paré à la main et salé au sel sec, il est fumé au bois de chêne 48 h à basse température. Il offre une texture ferme et moelleuse, et une note de fumé discrète qui respecte bien le goût du poisson.

Le ✚ Il permet une belle présentation.
Le ➖ Le fumé presque trop léger.
15,80 € les 150 g, boutiques Comtesse du Barry.

SAFA "AB"
Délicat

Fumé à cœur au bois de hêtre, ce saumon bio affiche un parfait équilibre entre gras, sel et fumé. Du plus bel effet, cet Irlandais enchaîne les sensations, offrant d'abord une attaque très douce, suivie d'une touche salée vite relayée par un mélange de saveurs de mer et de bois. Délicieux servi avec une chantilly parfumée au yuzu ou à l'aneth.

Le ✚ Une texture dense, pas trop grasse.
Le ➖ Il est vite étouffé par les saveurs fortes.
15 € les 150 g, dans les magasins biologiques.

THIRIET
Pratique

Toujours prêt dans le congélateur, ce cœur de saumon de Norvège doit être sorti du froid 6 h avant le moment de le servir. On le glisse dans des pâtes ou on le cuisine avec des légumes. Sa chair est ferme, peu fumée et peu iodée. Elle gagne à être marinée, citronnée ou délicatement épicée.

Le ✚ Une douceur qui plaît à tout le monde.
Le ➖ Il manque un peu de personnalité.
8 € les 150 g, magasins Thiriet.

LABEYRIE
Créatif

Pour changer, laissez-vous tenter par ce morceau de cœur de filet onctueux, dont la douceur est relevée d'une touche légère de citron et contraste avec le croquant des graines de pavot. Très joli sur toasts, en verrines ou en petits dés dans une salade verte.

Le ✚ Il attire l'œil.
Le ➖ Un peu trop salé.
5 € les 100 g, dans les grandes surfaces.

CASINO
Rustique

Élevé en Écosse, ce filet marqué de stries grasses régulières offre une texture plutôt ferme. Sa note iodée est vite relayée par celle de la fumée (de bois de hêtre), le tout globalement assez salé. À servir coupé en dés avec des lentilles ou à laisser mariner façon hareng avec des pommes de terre.

Le ✚ Une belle tenue sur des piques.
Le ➖ Un fumage très/trop présent.
7 € les 150 g, magasins Casino.

Réalisation : Catherine Lamontagne

■ Adresses en fin de numéro

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT

ORPHÉE

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT

WINE CAÏPI

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT

MANGROVE

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

1€ DE RÉDUCTION À VALOIR
SUR VOTRE PROCHAIN ACHAT.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

www.lheritier-guyot.com

WINE CAÏPI

- 2 cl de crème de framboise L'HERITIER-GUYOT
- 12 cl de vin blanc moelleux
- 1 rondelle de gingembre
- 1 quartier de citron vert
- Glaçons

Pressez le quartier de citron dans un verre à vin, versez tous les ingrédients et complétez de glaçons, puis remuez à la cuillère.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

ORPHÉE

- 4 cl de triple sec L'HERITIER-GUYOT
- 2 cl de crème de cassis L'HERITIER-GUYOT
- 1 trait de jus de citron
- 14 cl de champagne frais

Dans une coupe à champagne, versez le triple sec, le trait de citron et la crème de cassis. Allongez de champagne rafraîchi.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

N°SOGEC 1841038475

1€ de réduction à valoir sur votre prochain achat.

valable sur toute la gamme de crèmes de fruits L'Héritier-Guyot 70cl avant le 31/12/2015

Découvrez plus de recettes sur www.destinationcocktails.fr ou téléchargez gratuitement l'application

POUR IPHONE

POUR ANDROID

MANGROVE

- 3 cl de crème de mangue L'HÉRITIER-GUYOT
- 3 cl de rhum blanc Old Nick
- 8 cl de nectar de goyave Caraïbos

Dans un shaker, déposez les glaçons et versez : la crème de mangue, le rhum et le nectar de goyave. Shakez et servez dans un verre long drink.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

...des meringues

Elles craquent sous la dent, ces merveilles de gourmandise.

1 CAKE POPS CHOCO

Mélangez 250 g de quatre-quarts émietté, 1 cuil. à soupe de Philadelphia au chocolat et 2 cuil. à soupe de sucre glace. Faites des boules, puis piquez-les au bout d'un bâtonnet. Passez-les dans du chocolat blanc fondu au micro-ondes et dans des miettes de meringue.

➥ **Glissez-les au réfrigérateur jusqu'au dernier moment.**

Le coup de cœur

2 MONT-BLANC AUX ÉCLATS DE VIOLETTE

Recouvrez de chantilly ferme deux disques de meringue (l'un plus petit que l'autre) préparée d'avance. Parsemez de pépites de marrons glacés et de violettes de Toulouse concassées. Superposez-les. Décorez de crème fouettée à la crème de marrons et d'un beau marron glacé.

3 MINI PAVLOVAS

Garnissez de chantilly des mini meringues. Décorez-les de dés de mangue et de kiwi.

➥ **Servez accompagné d'un coulis de fruits exotiques.**

4 SORBET CROQUANT

Alternez dans un moule à cake des couches de différents sorbets et de meringue émiettée. Glissez au congélateur jusqu'à 10 min avant le service.

➥ **Démoulez le sorbet, puis découpez-le en tranches.**

5 CRUMBLES AU SAFRAN

Pelez et coupez 2 pommes et 2 poires en dés. Citronnez et poudrez de sucre roux. Faites chauffer 30 g de beurre salé et 2 pincées de safran. Faites-y dorer les fruits en les roulant. Servez en verrines avec de la meringue concassée.

➥ **Vous pouvez remplacer le safran par de la cannelle.**

6 SANDWICHS À SUCCÈS

Assemblez deux par deux des petites meringues avec une couche de praliné, de pâte à tartiner ou de crème glacée.

➥ **Trempez la base ou le sommet de la meringue dans un peu de chocolat fondu.**

7 TARTES AU CITRON MERINGUÉES

Déposez des ronds de pâte brisée au fond de petits moules, en laissant un bord de 2 cm. Cuisez 10 min au four chauffé à th. 6-7 (200 °C). Garnissez de lemon curd et parsemez de meringue concassée.

8 ÉCLATS DE CHOCOLAT

Faites fondre 200 g de chocolat au lait. Ajoutez des miettes de meringue, mélangez et étalez en fine couche sur un tapis en silicone. Quand le chocolat est solidifié, cassez-le en éclats et dégustez avec le café.

9 BRIOCHE PERDUE

Trempez 4 tranches épaisses de brioche rassise dans du lait, dans 2 œufs battus avec 60 g de sucre, puis dans 2 meringues roses émiettées. Dorez chaque face à la poêle beurrée.

➥ **Servez avec une boule de glace à la fraise et des pétales de rose cristallisés.**

La recette qui en jette

10 MERINGUE EN NOIR ET BLANC

Faites fondre 200 g de chocolat noir dans une casserole avec 1 cuil. à soupe de crème fraîche. Trempez la moitié de la meringue dans cette préparation, puis faites rouler dans du sucre doré et laissez refroidir.

➥ **Déclinez avec du chocolat au lait, du chocolat blanc et quelques sucres de différentes couleurs.**

11 TRIFLE GIRLY

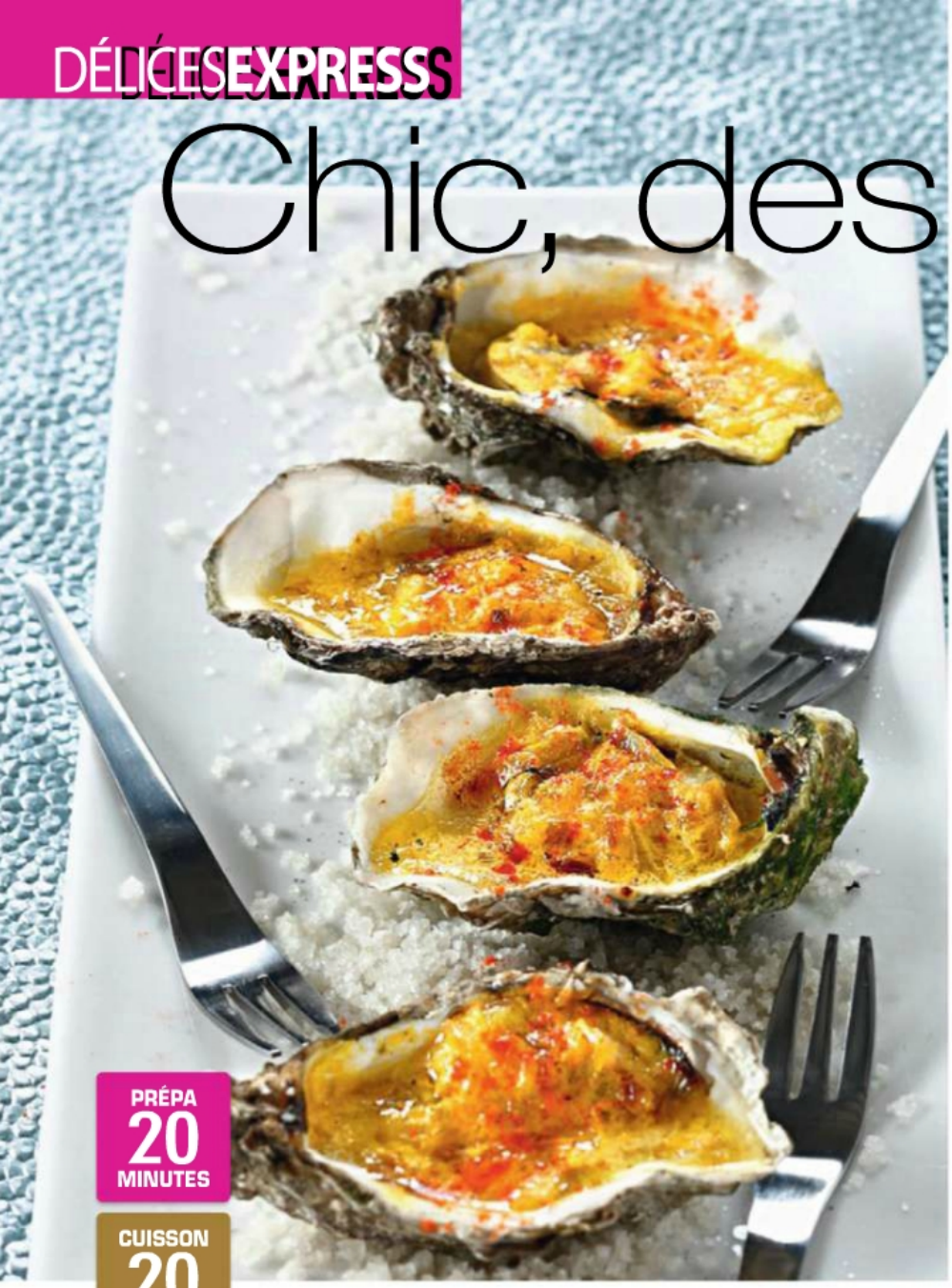
Étalez un lit de miettes de meringues roses dans une coupe. Garnissez de litchis et framboises, ajoutez un peu de crème anglaise et de chantilly. Décorez de pétales de rose confits.

12 VERRINES MERVEILLEUSES

Garnissez des verrines de miettes de meringue, de chantilly et de copeaux de chocolat noir.

Chic, des plats

Trois délicieuses



PRÉPA 20 MINUTES

CUISSON 20 MINUTES

Huîtres gratinées au curry

POUR **6 PERSONNES**

◆ 24 huîtres creuses ◆ 20 cl de vin blanc sec ◆ 1 tomate ◆ 2 échalotes grises ◆ 1/2 citron ◆ 4 jaunes d'œufs ◆ 1 cuil. à s. de crème fraîche ◆ 10 g de beurre ◆ 1/2 cuil. à café de curry ◆ paprika ◆ sel, poivre.

OUVREZ les huîtres et jetez leur eau. Versez la chair dans une casserole. Dès que l'eau s'est reconstituée, portez à frémissements et éteignez aussitôt. Égouttez en gardant l'eau. Filtrez-en 20 cl (ajoutez de l'eau si nécessaire). Portez à ébullition avec le vin, faites réduire d'un quart.

PRÉPAREZ le fumet : faites fondre les échalotes dans le beurre, poudrez de curry et incorporez le vin réduit.

PRÉPAREZ un bain-marie frémissant. Battez les jaunes d'œufs 3 min dans une bassine avec 2 cuil. à soupe d'eau froide. Posez la bassine dans le bain-marie et continuez de fouetter en versant petit à petit le fumet chaud.

LORSQUE LA SAUCE devient mousseuse et onctueuse, retirez-la du feu. Incorporez la crème fraîche et un filet de jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement.

PELEZ, épépinez et découpez la tomate en dés. Épongez les huîtres et répartissez-les dans les coquilles lavées et séchées avec les dés de tomate. Nappez-les de sauce. Dorez au chalumeau de cuisine et saupoudrez de paprika.

VIN : riesling d'Alsace.

TOUT FEU, TOUT FLAMME

On peut aussi caler les huîtres sur une assiette de gros sel et les passer 2 ou 3 min sous le gril du four bien chaud.

Tournedos Rossini

POUR **4 PERSONNES**

PRÉPA 20 MINUTES

CUISSON 15 MINUTES

◆ 4 escalopes de foie gras de canard cru de 60 g ◆ 4 tournedos ◆ 1 truffe brossée ◆ 4 tranches de pain de mie ◆ 2 cuil. à soupe de muscat ◆ 1 cuil. à soupe de farine ◆ 30 g de beurre ◆ 1 cuil. à s. de vinaigre balsamique ◆ 1 cuil. à s. d'huile ◆ graines germées ◆ sel, poivre moulu.

DÉCOUPEZ 8 belles lamelles dans la truffe et hachez le reste. Salez et poivrez les escalopes de foie gras, puis saupoudrez-les de farine.

COUPEZ quatre étoiles dans le pain de mie, du même diamètre que les tournedos. Faites-les légèrement dorer dans une poêle avec un peu de beurre.

FAITES GRILLER les tournedos huilés 3 min par face dans une poêle. Remplacez-les par les escalopes de foie gras et faites-les cuire 1 min par face. Retirez-les, éliminez la graisse de cuisson.

DÉGLACEZ la poêle avec le vinaigre balsamique et le muscat. Laissez réduire 1 min. Ajoutez le hachis de truffe, retirez du feu, puis incorporez le reste de beurre coupé en parcelles.

SALEZ ET POIVREZ les tournedos. Déposez-les sur les étoiles de pain de mie. Ajoutez une escalope de foie gras et deux lamelles de truffe.

DÉCOREZ de quelques graines germées et servez avec la sauce chaude.

VIN : pomerol (bordeaux rouge).

de fête vite faits !

idées pour réussir le réveillon en un rien de temps.

Bûche rose au mascarpone

POUR 8 PERSONNES

PRÉPA 30 MINUTES

CUISSON 8 MINUTES

◆ 500 g de mascarpone ◆ 150 g de sucre ◆ 4 œufs ◆ 2 cuil. à soupe de cacao amer ◆ 4 cuil. à soupe d'alcool de framboise (facultatif) ◆ 100 g de farine ◆ 200 g de lemon curd (crème de citron, au rayon confitures) ◆ colorant alimentaire rouge ◆ sucre candi blanc ou sucre cristal pour la décoration.

FOUETTEZ les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez le colorant alimentaire et le cacao mélangés avec la farine, puis les blancs d'œufs battus en neige.

RÉPARTISSEZ la préparation sur une plaque tapissée de papier de cuisson. Lissez-la et faites-la cuire 8-10 min dans le four chauffé sur th. 6 (180 °C).

RENVERSEZ le biscuit sur un torchon. Retirez le papier. Roulez le biscuit avec le torchon, sans serrer. Laissez refroidir. Battez le mascarpone et le lemon curd.

DÉBALLEZ le biscuit. Arrosez-le d'alcool de framboise mélangé avec un peu d'eau. Recouvrez-le de crème au citron et roulez-le. Tranchez les extrémités et déposez-le sur un plat de service. Réfrigérez. Servez parsemé de sucre croquant.

VIN : jurançon moelleux (blanc du Béarn).

QUEL COLORANT ?

Celui en poudre est plus facile à utiliser pour un gros volume, mais du colorant alimentaire liquide fera aussi l'affaire.

Ducros

PRÉSENTE

SON NOËL ÉPICÉ

Cette année, le menu de Noël sera placé sous le signe de l'esthétisme et du – bon – goût. Avec ces trois recettes saupoudrées d'épices colorées et parfumées, préparez-vous à un festin aux accents d'ailleurs.

Le succès d'une recette tient souvent à un simple ingrédient. Un oignon frais dans un risotto, un vinaigre parfumé dans une salade… De la même façon, le rôle des épices est de magnifier un plat, et cela doit nous inciter à explorer au-delà de nos traditions. Prenez le Poivre Long d'Indonésie : râpé dans une soupe ou sur un riz poêlé, il apporte son piquant fruité. Un Sel Noir d'Hawaï, et le poisson au four hausse le… ton ! Du Curry Tradition, et la poêlée de courgettes se métamorphose en délice indien.

Jeu de matières

Les épices évoquent l'ailleurs, l'exotisme, le rêve du voyage. Elles surprennent toujours. D'ailleurs, au jeu des saveurs, la table s'est animée. On se plaît à deviner d'où vient cette touche délicate qui rehausse le goût du tartare de poisson et vous caresse le palais, ou par quelle magie le dessert le plus anodin prend un accent remarquable. Oui, il y a du sel sur la pomme de terre, c'est facile ; mais Rose de l'Himalaya, qui l'aurait supposé ! Du gingembre ici, mais originaire de Cochin dans le Kerala. Quant à la cannelle, pour comprendre d'où lui vient son intensité, direction Saïgon. Pour peu que vous la mêliez à une pointe de Poivre de Malaisie, le jeu se complique…

Matières à créativité

Les épices sont matières à exception et bousculent délicatement nos habitudes. Elles inscrivent dans notre mémoire gustative et olfactive de nouvelles images, enrichissent nos références et renouvellent nos souvenirs.

Que vous soyez connaisseur averti ou amateur désireux de surprendre, épices rares, poivres d'origine, mélanges torréfiés et sels inattendus participent de votre créativité culinaire, sans qu'il soit besoin de révolutionner votre savoir-faire. À vous d'élaborer une gastronomie festive en utilisant vos talents et en vous engageant, avec Ducros, sur la route des épices.

CRÉATIVITÉ ET RAFFINEMENT…

Une collection de 23 produits d'exception pour un voyage sensoriel inédit et une audace culinaire couronnée de succès. La gamme Premium de Ducros est composée de 10 épices et mélanges d'épices torréfiées, 7 sels rares et 6 poivres d'origine, palette de saveurs et de textures délicates, intenses, fruitées ou boisées, sélectionnées à travers le monde pour leur originalité.

DESIGN élégant, sobre et épuré pour les flacons Premium de Ducros : de la préparation à la dégustation, le plaisir de la gastronomie passe aussi par l'esthétique. Et pourquoi ne pas les offrir ?

Retrouvez la gamme Premium dans vos points de vente habituels au rayon Ducros.

© Photo: Bruno Marielle/Vanessa Gault/Prismapix - Recette: Prismapix

Tartare aux deux saumons à l'aneth

POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION 30 MIN - CUISSON 30 MIN - ATTENTE 1 H - FACILE

◆ 1 tranche de 500 g de saumon cru ◆ 100 g de saumon fumé ◆ 1 bouquet d'aneth ◆ 6 pommes de terre ◆ 1 citron non traité ◆ 2 échalotes ◆ 1 cuil. à soupe de moutarde au poivre vert ◆ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 cuil. à soupe de Baies Roses de Ducros ◆ 1 cuil. à soupe de gros sel ◆ Poivre Blanc de Malaisie de Ducros, sel

1 **Détaillez** les saumons en petits dés et mélangez-les avec ½ cuil. à café de zeste du citron râpé.

2 **Pelez** et **hachez** les échalotes, et ciselez 2 cuil. à soupe d'aneth. Ajoutez-les au mélange de saumons avec la moutarde, les baies roses, 2 belles pincées de poivre de Malaisie et de sel, le jus du citron et l'huile. Mélangez et réservez au frais 1 h.

3 Faites **cuire** les pommes de terre 30 min dans une casserole avec le gros sel. Égouttez-les et laissez-les tiédir avant de les peler.

4 **Placez** le tartare sur les pommes de terre tièdes coupées en rondelles. Servez décoré de brins d'aneth.

LES CONSEILS *Cuisine Actuelle* Restez sobre sur le sel lors de la préparation : à table, chacun adaptera selon ses goûts. Ici, pour la touche finale, proposez à vos convives la saveur raffinée du **Sel Noir d'Hawaï** de Ducros.

Cailles aux pruneaux

POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION 15 MIN - CUISSON 20 MIN - FACILE

◆ 6 belles cailles prêtes à cuire ◆ 300 g de pruneaux dénoyautés ◆ 6 blinis ◆ 750 g de pommes duchesse (surgelées) ◆ 40 g de beurre ◆ 1 cuil. à soupe d'huile ◆ Poivre Phu Quoc de Ducros, sel

1 **Salez** et **poivrez** l'intérieur et l'extérieur des cailles. Farcissez-les avec les pruneaux, cousez-les avec de la ficelle.

2 Faites **chauffer** le beurre et l'huile dans une cocotte. Mettez les cailles à dorer sur toutes les faces, puis laissez-les rôtir 20 min en les arrosant souvent avec le jus de cuisson et en les retournant. Retirez-les de la cocotte et réservez au chaud. Faites réduire le jus de cuisson.

3 **Préparez** les pommes duchesse, réchauffez les blinis et coupez les cailles en deux.

4 Sur chaque assiette, **disposez** un blini, posez une caille dessus et entourez de pommes duchesse. Servez aussitôt avec le jus en saucière à part.

LES CONSEILS *Cuisine Actuelle* Chaque épice ayant un rôle précis, évitez trop de mélanges : les papilles peuvent s'y perdre. Pour une version orientale, enduisez vos cailles du **Mélange d'épices grillées pour Tajine** de Ducros, ses saveurs déjà justement dosées se marient avec bonheur aux volailles de fêtes.

© Photo: Laurent Rouvrais/Prismapix - Recette: Prismapix

© Photo: Marielle Gaulin/Prismapix - Recette: Bardinet/Prismapix

« Jusque dans vos desserts, pour un repas d'exception comme pour vos menus du quotidien, agrémentez vos recettes de rêve et d'exotisme, et vivez des expériences gustatives inédites. »

Tarte chocolat - marrons

6 PERSONNES - PRÉPARATION 40 MIN - CUISSON 30 MIN - ATTENTE 2 H - FACILE

◆ 1 rouleau de pâte sablée ◆ 120 g de sucre ◆ ½ cuil. à café de Gingembre de Cochin de Ducros ◆ 125 g de chocolat noir à 70 % de cacao ◆ 25 g de crème de marrons ◆ 70 cl de crème liquide ◆ 5 jaunes d'œufs ◆ 100 g de brisures de marrons glacés ◆ 6 marrons glacés ◆ 1 feuille d'or (facultatif)

1 **Concassez** le chocolat. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le gingembre. Portez 50 cl de crème à ébullition et versez sur les jaunes en mélangeant. Reversez dans la casserole, faites épaissir doucement toujours en tournant, sans aller jusqu'à l'ébullition. Versez sur le chocolat en mélangeant pour lisser. Laissez tiédir.

2 **Préchauffez** le four th. 6 (180 °C). Tapissez un moule à tarte à bord haut de pâte sablée en laissant dépasser le papier sulfurisé. Garnissez de haricots secs et enfournez 20 min. Retirez les haricots et laissez refroidir le fond de tarte sur un plat. Versez la crème au chocolat sur la pâte. Répartissez les brisures de marrons, réservez au frais au moins 2 h.

3 **Montez** le reste de crème en chantilly et incorporez la crème de marrons. Décorez la tarte, ajoutez les marrons glacés et la feuille d'or. Servez frais.

LES CONSEILS *Cuisine Actuelle* Certaines épices gagnent à être infusées à chaud pour exprimer pleinement leurs saveurs. Pour surprendre vos convives, râpez ou concassez un petit chaton de **Poivre Long d'Indonésie** de Ducros, faites infuser dans la crème fraîche, puis filtrez avant de verser sur les jaunes.

SUR LA ROUTE DES ÉPICES

Petit guide des saveurs du Père Ducros

- **Pour que l'aliment conserve sa saveur naturelle, certains ingrédients à la touche raffinée comme la fleur de sel et le sel parfumé aux herbes, ou naturellement puissants comme le sel à la truffe et le poivre fumé, supposent un dosage modeste.**
- **Attention aux mélanges hasardeux. Deux poivres ensemble ? Souvent inutile, surtout s'ils sont aussi spécifiques que le Phu Quoc, dont l'exclusive subtilité ne supporte aucune mésalliance.**
- **S'il s'agit d'un mélange d'épices (curry, tandoori, tajine…), ne cherchez pas plus loin : les épices ont été dosées et délicatement torréfiées pour garantir un résultat équilibré et savoureux.**
- **Certaines épices (curcuma, mélange d'épices grillées…) s'utilisent plutôt en début de cuisson afin de mieux développer leur saveur et imprégner les aliments. D'autres préfèrent être ajoutées en touche finale (paprika, poivres…).**
- **Pensez à vos convives : pour permettre à chacun d'assaisonner à son goût, proposez une sélection d'épices à table.**

Ducros** vous offre cette tête de moulin, à adapter sur les 4 flacons de poivre en grains **Premium Ducros.

Soyez les premiers à répondre et recevez cette tête de moulin, indispensable pour retrouver les saveurs du poivre fraîchement moulu. Pour cela, adressez votre demande à : OPERATION TETE DE MOULIN DUCROS - FACILITY N° 130967 - 13844 VITROLLES CEDEX en mentionnant votre nom et adresse complète.

Offre sans obligation d'achat, limitée à une demande par foyer, dans la limite de 4000 exemplaires. Timbre non remboursé. Envoi sous 12 à 15 semaines.

Ces 4 poivres seront bientôt disponibles avec leur moulin intégré au rayon Ducros.

Calendrier en pain d'épice

PRÉPA : 1 H
REPOS : 2 H
CUISSON : 20 MIN

Chaque jour, à partir du 1er décembre, tu ouvres un volet, tu le manges et tu découvres un sticker !

1 Le mélange

Choisis un verre de 25 cl. Mélange dans un saladier 2 verres de **farine** avec 3 cuil. à soupe d'**épices à pain d'épice** et 1 sachet de **levure chimique.**

2 La pâte

Mixe 125 g de **beurre** et 1/3 de verre de **sucre brun.** Ajoute 1/3 de verre de **mélasse** et 1 **œuf.** Mélange avec la farine pour obtenir une pâte et laisse reposer 2 heures au frais.

3 La découpe

Étale la pâte en un rectangle de 30 x 45 cm sur un papier cuisson fariné. Découpe les sapins, les 24 fenêtres, les étoiles et la lune. Pose-les sur un autre papier cuisson fariné.

4 La cuisson

Enfourne les plaques 20 min à th. 6 (180 °C), à chaleur tournante. Laisse refroidir et décore avec un **crayon pâtissier** blanc. Utilise-le pour coller des **bonbons.**

5 Le décor

Pose le biscuit ajouré sur un papier de 30 x 45 cm et reporte le contour des fenêtres avec un crayon. Retire le biscuit et décore le papier de stickers. Replace-le et pose les fenêtres.

5 idées avec du nougat tendre

Piques apéro

◆ FAIS GLISSER sur des piques apéritives des dés de nougat, des demi-languettes de magret séché et des petites feuilles de roquette.
◆ ARROSE avec un peu de vinaigrette.

Glace choco

◆ LAISSE RAMOLLIR un peu 1/2 l de glace au chocolat. Incorpore 5 cuil. à soupe de nougat haché finement avec un couteau.
◆ REPLACE dans le congélateur en attendant le dîner.

Sandwichs

◆ DÉCOUPE une demi-baguette viennoise en petites rondelles. Fais des sandwichs avec 2 rondelles et 1 cuil. à c. de nougat haché.
◆ FAIS CUIRE dans l'appareil à croque-monsieur.

Fondue

◆ FAIS CHAUFFER 20 cl de crème liquide avec 100 g de nougat haché. Émulsionne au mixeur plongeant et place au frais.
◆ TREMPES-Y des guimauves avec des piques à fondue.

Muffins

◆ GLISSE 120 g de nougat coupé en dés dans un berlingot de préparation pour cake au citron.
◆ VERSE aux trois quarts dans des moules à muffins et fais cuire 20 min à th. 6 (180 °C).

3 foies plus festifs

Nos variations autour du foie gras vont bluffer les palais les plus exigeants.

Un moule à gouttière est indispensable pour obtenir une forme arrondie. On peut le remplacer par un moule à cake, pour un format plus géométrique.

Bûche de **foie gras** aux marrons et au cacao

POUR **8 PERSONNES** - PRÉPARATION : **30 MIN** - CUISSON : **20 MIN** - RÉFRIGÉRATION : **24 H**

◆ 950 g de foie gras de canard cru dénervé ◆ 40 g de cacao ◆ 18 marrons cuits et pelés ◆ 1 cuil. à café de piment d'Espelette ◆ 1/2 cuil. à café de paprika bien rouge ◆ 10 cl de jurançon moelleux ◆ sel, poivre blanc du moulin.

Le décor : ◆ 3 ou 4 marrons cuits entiers ◆ 1 feuille d'or ◆ éclats de chocolat noir ◆ 1 pincée de paprika.

COUPEZ le foie gras en gros morceaux. Salez et poivrez-les. Parsemez-les de piment et de paprika, puis mélangez-les dans un saladier avec le jurançon. Laissez mariner pendant 1 h à température ambiante.

PRÉCHAUFFEZ le four à th. 4 (120 °C). Égouttez les morceaux de foie gras et tassez-les dans un moule à gouttière tapissé de papier sulfurisé, en alternant avec des marrons. Enfournez, cuisez 20 min. Éteignez et laissez reposer pendant 10 min dans le four.

RÉSERVEZ le moule 24 h dans le réfrigérateur.

PLACEZ le moule à gouttière 5 min dans un bain d'eau tiède 2 h avant de servir, pour faciliter le démoulage de la bûche.

DÉPOSEZ la bûche sur une grande assiette et parsemez-la de cacao en poudre passé à travers un tamis fin. Décorez-la avec des éclats de chocolat noir et des marrons recouverts de morceaux de feuilles d'or et poudrés de paprika.

RÉSERVEZ dans le réfrigérateur jusqu'au dernier moment.

VIN : un pomerol (bordeaux rouge du Libournais).

SURPRISE **Déposez le moule sur un plat de service et tranchez à table pour épater vos invités.**

Mini verrines de **foie gras** aux fruits exotiques

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MIN** - CUISSON : **35 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H**

◆ 3 escalopes de foie surgelé (env. 200 g) ◆ 1/2 ananas frais ◆ 1 mangue ◆ 4 litchis ◆ 4 physalis ◆ 2 échalotes ◆ 2 cuil. à soupe de raisins secs ◆ 25 g de beurre ◆ 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre ◆ 1 quart de baguette ◆ sel et poivre du moulin.

PRÉPAREZ le chutney. Pelez la mangue et coupez-la en dés. Pelez, émincez les échalotes. Faites-les fondre dans une grande casserole avec le beurre mousseux. Ajoutez les dés de mangue, les raisins secs et le vinaigre de cidre. Laissez confire environ 30 min sur feu doux.
FAITES DORER les escalopes 1 min dans une grande poêle très chaude et sans matière grasse, par fournées. Égouttez-les soigneusement sur du papier absorbant. Épongez le dessus avec le papier. Utilisez un verre à liqueur ou à vodka comme emporte-pièce pour détailler le foie en petits cercles. Salez et poivrez-les.
COUPEZ l'ananas, les litchis et les physalis en petits morceaux dans un récipient.
EMPILEZ les rondelles de foie chaudes et les morceaux de fruits dans des verres à liqueur. Réservez-les au moins 2 h dans le réfrigérateur.
RÉPARTISSEZ le chutney dans les verres à liqueur et servez avec des mouillettes découpées dans la baguette et badigeonnées de beurre.
VIN : sauternes (bordeaux liquoreux).

ASTUCE **Vos verrines seront encore plus festives si vous décorez le bord et les mouillettes avec de l'or alimentaire.**

Foie gras pistaché en croûte

POUR **6 PERSONNES** - PRÉPARATION : **35 MIN**
CUISSON : **20 MIN** - RÉFRIGÉRATION : **12 H**

◆ 750 g de foie gras de canard cru dénervé ◆ 400 g de pâte brisée ◆ 200 g d'aiguillettes de canard ◆ 1 jaune d'œuf ◆ 1 cuil. à soupe de graisse de canard ◆ 2 cuil. à soupe de pistaches décortiquées ◆ 1 cuil. à soupe de baies roses ◆ 1 sachet de gelée instantanée ◆ sel, poivre blanc du moulin.

CHAUFFEZ le four à th. 7-8 (220 °C). Salez et poivrez les aiguillettes de canard. Faites-les cuire 1 min de chaque côté dans une poêle sur feu vif, avec la graisse de canard, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées mais encore saignantes. Égouttez-les sur du papier absorbant.
DÉCOUPEZ le foie gras en gros morceaux. Salez et poivrez-les. Parsemez-les de baies roses et de pistaches, puis enfoncez-les légèrement avec la paume de la main.
TAPISSEZ de pâte un moule antiadhésif, en laissant dépasser les bords. Ajoutez la moitié du foie gras puis les aiguillettes de canard précuites. Recouvrez avec le reste de foie gras, tassez et couvrez de pâte. Faites deux cheminées. Badigeonnez de jaune d'œuf battu avec 1 cuil. à soupe d'eau, puis faites cuire au four 20 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
LAISSEZ tiédir et retournez la terrine pour évacuer la graisse. Préparez un sachet de gelée comme indiqué sur l'emballage et versez dans la terrine. Placez au moins 12 h dans le réfrigérateur, puis démoulez sur un plat.
VIN : vouvray (blanc de Loire).

CONSEIL **Roulez les chutes de pâte pour obtenir de fins cordons. Faites-en des serpentins que vous poserez sur la croûte juste avant de la badigeonner d'œuf battu.**

Assiettes IVV.

Accords enivrants

Le foie gras vous laisse le choix : blanc ou rouge, tout est (presque) permis.

Les amateurs de saveurs amples et riches choisiront pour donner la réplique au foie gras un blanc moelleux ou liquoreux. Si vous recherchez fraîcheur et légèreté, servez un blanc sec intense. Les inconditionnels du rouge prendront un vin tout en rondeur et élégance.

1 Puissant

C'est la note poivrée et le fruité de ce vin jeune pur syrah qui assurent un joli mariage avec le foie gras. Nez complexe de fruits noirs très mûrs, avec des notes de grillé, bouche intense aux tanins épicés et fins, finale franche. Servez-le sur un foie gras aux épices douces ou un tournedos Rossini.
Crozes-hermitage 2011, Les Hauts du Fief, Cave de Tain, 13 €, sur place ou cavistes.

2 Superbe

Un des plus grands crus de Bourgogne ! Il a l'expression à la fois élégante et puissante du chardonnay. Robe brillante, nez de pain grillé, fruits jaunes et fleurs blanches avec des notes minérales, bouche ample, longue et bien équilibrée. Sur un foie gras d'oie truffé ou un foie chaud aux amandes.
Meursault 2010, Reine Pédauque, 20 €, grandes surfaces.

3 Charmeur

Le chenin, cépage typique de l'appellation, donne à ce vouvray vif et intense des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes avec des notes de miel, et une finale fraîche et tendre. Servez sur une salade folle, des rillettes landaises au foie gras, des makis au foie gras.
Vouvray 2011, Les Charmes, Vignoble Alain Robert et Fils, 5,30 € au domaine.

4 Intense

Second vin d'un beau château de Pomerol, tiré à 90 % de merlot, encore jeune mais déjà tout en finesse et en élégance, avec un nez riche de fruits rouges, une bouche ample et ronde aux tanins mûrs, une finale longue. À déguster sur un magret au foie gras ou des escalopes de foie gras aux cèpes.
Pomerol 2011, Les Chemins de la Croix du Casse, 18 €, cavistes.

5 Étonnant

Un vin typé, intense, puissant, issu de vieilles vignes, vendanges tardives et cépages locaux, avec une majorité de loin-de-l'œil typique du gaillac. Très doré, avec des arômes de fruits jaunes et d'épices, et une finale très fraîche. Servez sur un foie gras en terrine au chutney de coing ou avec un foie gras chaud aux pommes.
Gaillac vendanges tardives 2011, Château de Rhodes, 12 € départ cave et cavistes.

6 Classique

Ce second vin d'un grand cru classé en sauternes est issu de l'agriculture biologique. Robe dorée, nez d'ananas confit avec notes mentholées, bon équilibre et finale fraîche, longue et exotique. Dégustez-le sur un foie gras de canard et ses toasts de pain d'épice ou des sucettes de foie gras panées à la truffe noire.
Sauternes 2010, Petit Guiraud, 22 €, départ cave et cavistes.

Réalisation : Elisabeth de Meurville

Made in England

Le christmas pudding. En Angleterre, il n'y a pas de repas de Noël sans la dinde aux marrons et le célèbre pudding. Il est préparé des semaines à l'avance et se déguste avec un custard, sorte d'épaisse crème vanillée. La tradition veut qu'on en conserve un morceau toute l'année pour assurer la prospérité du foyer.

Noël autour du monde

De la Suède à l'Espagne, de Washington à Christchurch, chaque pays a ses traditions pour célébrer Noël.

Aux États-Unis

L'incontournable dinde. Elle est à l'honneur le jour de Noël presque autant qu'à Thanksgiving. À la Maison Blanche, on savoure le "gâteau du président", une tradition qui remonte à Abraham Lincoln. D'est en ouest, dans tous les foyers, on prépare un egg nog, un épais breuvage au rhum parfumé à la cannelle ou à la muscade, que l'on sert dans des petites tasses en verre.

Fête suédoise

Présentés sur des grandes tables, les mets traditionnels sont principalement le jambon bouilli et grillé, le fromage de porc, les saucisses, la bouillie de riz et différentes sortes de harengs marinés. On boit du julmust, un soda qui rappelle un peu le Coca Cola, ou de la bière de Noël.

Et ailleurs encore...

En Nouvelle-Zélande, le repas typique de Noël se prend sur la plage. Au menu : barbecue de côtes d'agneau, légumes et pavlova aux kiwis, le fruit national. On prépare aussi du "hangi" maori en creusant un trou que l'on chauffe à l'aide de pierres chaudes. On y glisse des paniers garnis de poulet, "kumara" (patates douces), citrouille et porc.

Les Allemands dégustent une oie grillée accompagnée de chou rouge, de pommes et d'un vin chaud à la cannelle.

Au Danemark, le dîner de Noël commence vers 18 h. En dessert, on sert du riz au lait où se cache une amande entière. Celui qui la trouvera recevra en cadeau un petit cochon porte-bonheur en pâte d'amande.

En Argentine, toute la famille se réunit autour d'une parillada, spécialité au poisson et fruits de mer. On boit du champagne, du cidre, et on se régale de nougats, peladillas (dragées), châtaignes, noix, amandes et pan dulce, sorte de gâteau aux raisins confits.

À l'italienne

Douceurs sucrées

Du Nord au Sud, les traditions varient. À Milan, en Lombardie et dans le Piémont, on sert le panettone, une brioche en forme de dôme fourrée de raisins secs, de fruits secs et de zestes d'orange. Au centre du pays, on préfère le panforte, originaire de Sienne. Il est confectionné à base de fruits confits et de fruits secs (amandes, noisettes), de miel et d'épices. Dans la région de Naples, on grignote des struffoli (recette d'origine grecque), petits beignets aux fruits confits et au sirop de sucre.

Réalisation : Fabienne Haberthur

6 bonnes raisons découvrir

Cette jolie ville du Jura réchauffe l'hiver avec ses trésors gastronomiques.

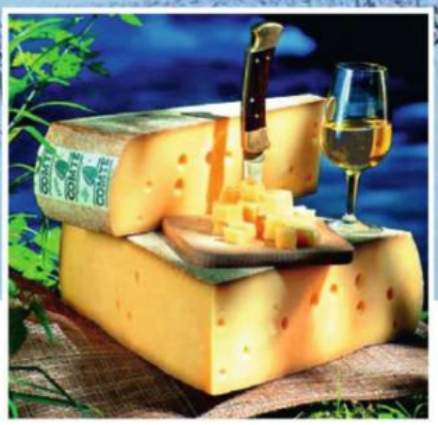
1 **Faire provision de comté.** Pas question de venir dans le Jura sans rapporter chez soi un bon morceau de ce fromage à pâte cuite. La fromagerie La Fruitière du Plateau arboisien a d'excellents comtés, subtils dès 4 mois d'affinage. Ainsi que du morbier et de bons fromages blancs.

2 **Se régaler d'un coq au vin jaune.** On peut commander cette spécialité comtoise et la déguster chez soi : adressez-vous à la boucherie-charcuterie Gorse, qui porte fièrement son label Qualichef 2013 (90 % des produits sont maison). Le coq au vin jaune est aussi proposé jusqu'au 20 décembre au restaurant La Balance Mets et Vins : le chef Thierry Moyne le mitonne à la cocotte et l'accompagne d'un vin jaune choisi (25 €) ou… de jus de fruits (7,80 €).

3 **Tester les vinaigres jurassiens.** Philippe Gonet met en valeur l'éventail du vignoble jurassien en élaborant un vinaigre à partir de chaque cépage, et même de vin de paille ou de vin jaune : ce dernier est bien sûr le préféré du grand chef d'Arbois, Jean-Paul Jeunet, au restaurant gastronomique éponyme (attention, il est fermé en décembre).

4 **Voir le "voile" flotter sur le vin jaune.** Le voile de levures qui se forme à la surface au fur et à mesure de l'évaporation du vin dans le tonneau confère ses arômes de noix au vin jaune. Celui-ci ne sera mis en "clavelins" de 62 cl qu'après 6 ans et 3 mois. On comprendra mieux ce savoir-faire chez le vigneron Jean-Claude Crédoz, au village de Château-Chalon, où il le vend à prix sage (28 €).

■ **Adresses en fin de numéro**



Un paysage enchanteur, des spécialités de premier ordre.

de Arbois

5 S'attabler au Grapiot. Tout près d'Arbois, au cœur de Pupillin, haut lieu du cépage poulsard, Samuel Richardet revisite le terroir dans un décor lumineux : morteau et comté en makis, canette rôtie, glaces et pain maison, le menu du déjeuner est à 19 €, avec un magnifique menu enfants à 8,50 €.

6 Savourer les chocolats d'Édouard Hirsinger. Bonbons de chocolat coiffés de gelée, pralinés croquants, nougatine aux parfums inédits, sans oublier le merveilleux panettone (17 €) : pour déguster les délicieuses créations de ce meilleur ouvrier de France (MOF), c'est ici ou… à Tokyo, où il a installé sa seconde boutique.

Un souvenir d'Arbois qui voyage très bien…

Réalisation : Aliette de Crozet

ET AILLEURS...

Hérault

Marché de Noël de Montpellier L'Est de la France n'a pas le monopole des Pères Noël gourmands. Le Village des Délices, installé sur la place de la Comédie du 29 novembre au 29 décembre, regorge de produits d'exception. Et les vendredis et samedis, il reste ouvert jusqu'à 22 h 30.

Indre-et-Loire

Eurogusto à Tours Porc basque, cerises d'Itxassou ou cidre Sagarnoa sont quelques-uns des nouveaux produits "sentinelles", à préserver absolument, identifiés par le mouvement Slow Food. Du 22 au 24 novembre, on les goûte sur les quais de Loire. Marché paysan, espace enfant, œnothèque…

Pas-de-Calais

Fête de la dinde à Licques Il ne faut pas rater, le dimanche 8 décembre, le défilé des dindes fermières encadrées par des chiens de berger. Ce cortège est précédé par celui… des dames et chevaliers de la Confrérie en grand apparat. L'événement prévoit aussi une dégustation de potée licquoise, un feu d'artifice, et le lundi un concours de volailles fermières.

Landes

Festivolailles à Saint-Sever Décembre est le mois des volailles, et le premier label Rouge français honora en 1965 dans ce village le poulet jaune des Landes. Ils sont toujours 500 éleveurs à approvisionner l'abattoir des Fermiers Landais. Le 30 novembre et le 1er décembre, pintades, chapons, dindes et autres cailles sont à l'honneur, tandis que la musique investit le cloître des Jacobins.

Marne

Habits de lumière à Épernay. La fameuse avenue de Champagne, fief des grandes maisons de champagne, pétille les 14 et 15 décembre avec des bars à bulles, des spectacles de rue, un feu d'artifice, des démonstrations de chefs étoilés… Et le dimanche, elle pétarade avec le grandiose défilé de 400 voitures de collection.

Les jolis **crus**

Classiques ou inattendus, douze bons vins pour faire honneur aux petits plats de Noël et marquer des moments gourmands.

Avec **coquillages, poissons** et **crustacés,** un blanc sec

Vif et fougueux

Le caractère d'un étalon pour ce blanc racé alliant les sauvignons blanc et gris au sémillon, avec une robe paille brillante, un nez de miel, de tilleul avec des notes de silex et une bouche souple et fraîche.

Sur des huîtres, des gambas, des saucisses, du saumon fumé et ses blinis, des praires farcies.

Pessac-léognan blanc 2011, Le Dada de Rouillac, 14 €, départ cave et cavistes.

Gourmand

Un séduisant cru du Mâconnais combinant le gras et l'ampleur en bouche à la vivacité et à la finale longue et fraîche, les arômes de fleurs blanches et de fruits avec des notes d'amande.

Sur des noix de saint-jacques, des filets de sole, des cuisses de grenouille.

Viré-clessé vieilles vignes 2012, Le Clos du Château, Domaine Robert Marin, 12,30 €, départ cave et chez les cavistes.

Avec **champignons** et **foie gras,** un blanc intense

Aromatique

Le terroir calcaire du grand cru Steinert donne au pinot gris de la puissance et de l'intensité, des arômes de fruits exotiques avec des notes mentholées, une bouche bien moelleuse et une finale acidulée sur le coing.

Sur un canard laqué, un thon aux épices, un jambon Louisiane, un foie gras d'oie truffé ou des beignets d'ananas.

Alsace grand cru Steinert pinot gris 2008, Domaine Rieflé, 17 €, départ cave et cavistes.

Original

Une curiosité : tiré du mauzac, un vin blanc sec vieilli "sous voile" pendant 7 ans pour obtenir une concentration de la couleur cuivrée, des arômes de noix, de café et d'épices douces, et une bouche complexe et ample à la finale franche et intense.

Avec une tarte aux cèpes et aux noix, des toasts à la truffe noire, un tajine de volaille aux fruits secs.

Gaillac Vin de Voile 2000, Robert et Bernard Plageoles, 30 € les 50 cl, cave et cavistes.

Avec **viandes blanches, gibier à plume** et **volailles,** un rouge ample et fruité

Classique modernisé

Version contemporaine pour un bourgogne rouge générique : raisins récoltés mûrs à point, élevage en fût pour partie et vinification signée Véronique Drouhin. Mention spéciale pour l'élégance, le fruité, le soyeux, la finesse, les arômes de fruits rouges frais et la finale légèrement épicée.

Sur une volaille rôtie, des cailles aux champignons.

Bourgogne pinot noir 2011, Laforêt Joseph Drouhin, 12,50 €, cavistes et Internet.

Séduisant

Dans ce beau cru du Beaujolais, le gamay noir cultivé sur un terroir de granit et de basalte donne un vin rouge structuré, bien fruité et puissant, combinant la matière et l'élégance, des arômes de cerise et d'épices avec des notes minérales. Sa bouche est ronde et mûre et sa finale est fraîche.

Sur une volaille rôtie, une côte de veau en cocotte ou un saumon au lard.

Morgon 2011, Côte du Py, Dominique Piron, 14 €, départ cave et cavistes.

Élégant et racé

Un joli cru de Bourgogne, pur pinot noir bien sûr, qui sait associer élégance et puissance, ampleur en bouche et fraîcheur, fruité et complexité, avec des arômes de cerise et des notes épicées.

Sur un chapon de pintade, une côte de bœuf ou un risotto aux champignons.

Santenay 2008, Clos de la Confrérie, Monopole, Château de la Crée, 15 €, départ cave et cavistes.

de fêtes...

Avec viandes rouges, canard et gibier, un rouge puissant

Traditionnel

Cette cuvée spéciale de l'un des meilleurs châteaux de Listrac présente un fruité bien gourmand, des tanins ronds et élégants et des arômes de fruits rouges et noirs confiturés aux belles notes de réglisse.

Sur un sauté d'oie comme sur un civet de lièvre ou encore une daube de sanglier.

Listrac-médoc 2010, Hautes-Terres de Fourcas Dupré, 11 €, départ cave et chez les cavistes.

Complexe

Voici un vin puissant à la robe sombre, au nez de cassis et de cerise avec des touches de tabac, de sous-bois et de réglisse. Sa bouche est puissante avec une agréable finale fraîche.

Sur un rôti de bœuf saignant, un gigot, des palombes rôties ou des magrets de canard.

Rasteau 2009, Les Hauts du Village, Ortas, 13,90 €, départ cave et chez les cavistes.

Chaleureux

Carignan d'altitude et syrah maritime donnent un vin rouge complexe, à la robe dense, aux arômes de fruits noirs et de pruneau avec une bouche ample et longue dont la finale est poivrée et soyeuse.

Sur un lièvre à la royale, une côte de bœuf au four ou une terrine de gibier.

Minervois 2011, Cumulo Nimbus, Abbotts & Delaunay, 17,90 €, cavistes et sur Internet.

Avec desserts au chocolat, un vin doux naturel rouge

Charmeur

Tiré de vieilles vignes de grenache noir, vieilli un an en barrique et ensuite en bouteille, ce vin doux naturel a beaucoup de caractère. Robe profonde, nez expressif de cerise très mûre, d'épices douces et de café et bouche très élégante à la finale fraîche.

Sur une bûche chocolat et framboises, une forêt-noire ou des macarons.

Mas Amiel Vintage réserve 2009, 22 €, départ cave et chez les cavistes.

Classe, un porto "LBV"

Un porto millésimé mis en bouteille après quelques années de vieillissement en fût "Late bottled vintage" ce qui lui donne de la complexité tout en gardant le fruit. Il offre une robe pourpre, un nez de figue, cacao, cerise confiturée et raisin sec, bouche ronde et veloutée.

Sur un moelleux au chocolat, un opéra ou une biche chocolat-griottes.

Porto 2008, Ramos Pinto LBV, 19,80 €, chez Nicolas.

■ **Adresses en fin de numéro**

Réalisation : Élisabeth de Meurville

DU NOUVEAU CHEZ VOTRE CAVISTE
NICOLAS

Les Petites Récoltes Bullent
Pétillant de raisin 2,5°
un faible degré,
pour toutes occasions !
4€60
la bouteille de 75 cl

Nicolas S.A. au capital de 1 921 152 € - RCS Créteil B 312 066 238

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

On aime en décembre

Sélectionnés et goûtés pour vous, ces nouveaux produits nous ont fait craquer !

1 BEURRE PARFUMÉ

Ces beurres se déclinent en version salée (oignon, 3 poivres, champignons, maître d'hôtel et aneth-citron) ou sucrée (cranberries ou abricot, zestes d'orange ou citron). Notre chouchou : pépites de chocolat pour les tartines du matin. Il n'y a plus qu'à les présenter dans des ramequins et vos plats prennent du relief.
Beurre aromatisé, 1,10 € le paquet de 100 g, magasins Auchan.

2 DOUCEUR ESPIÈGLE

Ces truffes sont une véritable surprise. Il est important de les laisser fondre en bouche, car juste après avoir conquis vos papilles de leur force cacaotée, leur farce ponctuée de sucre pétillant offre un minuscule feu d'artifice qui surprend autant qu'il séduit et fait sourire. Des bouchées gourmandes à déguster bien fraîches en accompagnement d'un café, glissées sur des petites brochettes avec des fruits rouges, des dés d'ananas ou des litchis.
Truffes Les Parisiennes, Mathez, 9 € la boîte de 200 g, dans les épiceries fines et sur le site Bien Manger.

3 SUCRÉ-SALÉ

Plutôt rude et aigrelette consommée nature, cette petite baie rouge fait des merveilles avec les gibiers où son côté acidulé contrebalance le caractère marqué de la viande. Peu sucrées, juste cuites avec du sucre de pomme, ces airelles entières sont idéales à servir en sauce, compote ou chutney avec de la dinde, du canard, de l'oie ou du porc, ou en fond de tarte aux pommes.
Fior di frutta, airelles, Rigoni di Asiago, 3 €/250 g, grandes surfaces.

4 HUÎTRES À OFFRIR

Élevées dans la lagune de Thau (Languedoc-Roussillon), ces huîtres n° 4 bien charnues offrent une texture croquante et une saveur très douce. Elles sont calées à la main dans un coffret vertical en bois, accompagnées d'un torchon, d'un couteau et même d'une application smartphone pour les ouvrir sans aucun souci. Au lieu d'offrir des fleurs ou le dessert… apportez plutôt l'apéritif !
Seven, Florie Tarbouriech, 17,50 € le coffret de 400 g, exclusivité Monoprix, au rayon frais libre service.

5 MARIAGE ACIDULÉ

Il a fallu le brin de fantaisie de Jean-Pierre Coffe pour marier l'exotisme du combawa à la rusticité du foie gras de canard. La note de citronnelle de l'un met en valeur la rondeur de l'autre. À servir sur des toasts ou des rondelles de pommes de terre, avec une feuille de basilic thaï.
Foie gras de canard au combawa, 13 € les 180 g, Leader Price.

6 POULET DE FÊTE

La chair fine et ferme, bien persillée, de la volaille de Bresse en fait un mets de choix. Vous pouvez la commander chez votre volailler (1,9 kg pour 6 personnes) et la garder au congélateur. La veille du repas, faites-la décongeler au réfrigérateur et offrez-lui une cuisson douce en l'arrosant souvent de jus de cuisson.
Poulet de Bresse, 20 €/kg, Toupargel.

7 BOUCHÉES FRUITÉES

Envie d'une touche exotique en fin de repas sans pour autant préparer une salade de fruits lointains ? Laissez-vous surprendre par les saveurs de ces pâtes de fruits originales. Riches en pulpe, sucrées à souhait mais sans excès, leur moelleux fond en bouche et y laisse une note fruitée bien prononcée. Une façon très délicate de terminer le repas sur une touche sucrée et gorgée de soleil. Amusant découpé en petits dés sur une panna cotta ou servi avec une boule de glace à la vanille.
Les Exotiques (noix de coco, citron vert, litchi et mangue-passion), Motta, 6,90 €/250 g, grandes surfaces.

8 CRAQUANT AÉRIEN

Mis au point en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova, ce dessert est au cœur de la mode gourmande. Proposé ici en version mini, ce délice apporte à chaque bouchée tout le croquant d'une meringue légère mariée au fondant de la crème, et mis en contraste avec un joli décor de fruits rouges, de chocolat-caramel, de marron ou de mangue-passion. Un véritable bonheur de textures et de saveurs à laisser décongeler doucement pendant trois heures avant de déguster.
Pavlovas miniatures, 8 € la boîte de 120 g, Picard Surgelés.

■ **Adresses en fin de numéro**

Réalisation : Catherine Lamontagne

ENTRÉE

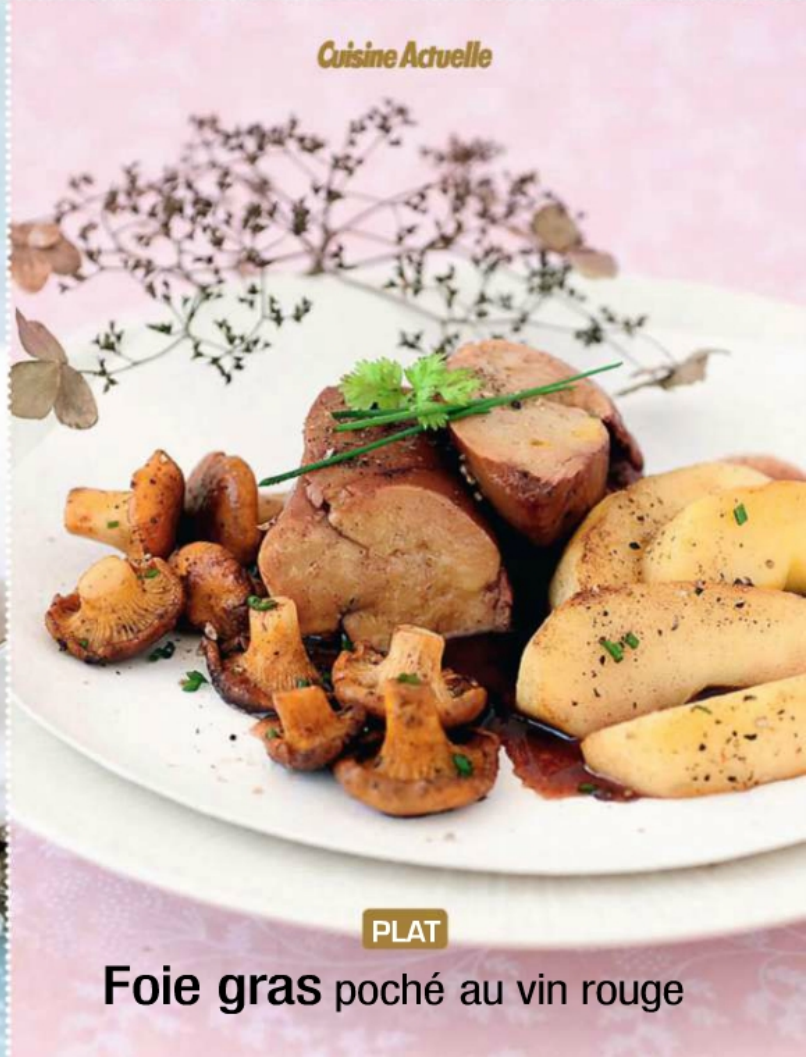
Velouté forestier au **foie gras**

ENTRÉE

Verrines de **bar** et betterave

PLAT

Suprêmes de **pintade** aux agrumes



PLAT

Foie gras poché au vin rouge

Cuisine Actuelle

Verrines de **bar** et betterave

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MIN** - RÉFRIGÉRATION : **1 H**

- **400 g de filets de bar**
- **250 g de betteraves cuites**
- **1 pomme granny smith**
- **1 citron**
- **1 échalote**
- **150 g de ricotta**
- **30 g de pistaches à dessert**
- **2 cuil. à soupe d'huile d'olive**
- **1 cuil. à soupe d'huile de pistache**
- **sel, poivre.**

1. Épluchez et coupez en morceaux les betteraves et la pomme épépinée. Mixez-les avec un filet de jus de citron. Salez et poivrez. Incorporez la ricotta. Répartissez dans six verrines. Couvrez de film étirable et réfrigérez pendant 1 h.
2. Découpez le bar en petits dés. Salez et poivrez. Arrosez d'un filet de jus de citron et d'huile d'olive. Mélangez avec la moitié des pistaches concassées et l'échalote pelée et ciselée. Répartissez ce tartare dans les verrines.
3. Juste avant de servir, arrosez d'un filet d'huile de pistache et parsemez du reste de pistaches concassées.

Plus savoureux

Le poisson doit être levé le jour même par votre poissonnier ou surgelé pour pouvoir être consommé cru.
VIN : graves blanc (bordeaux sec).

Cuisine Actuelle

Velouté forestier au **foie gras**

POUR **6 PERSONNES** - PRÉPARATION : **30 MIN**
TREMPAGE : **30 MIN** - CUISSON : **30 MIN**

- **500 g de champignons mélangés**
- **25 g de morilles séchées**
- **150 g de foie gras de canard mi-cuit**
- **2 échalotes**
- **1 brin de romarin**
- **10 cl de crème liquide**
- **1 tablette de bouillon de volaille instantané (ou une infusette)**
- **1 cuil. à soupe d'huile d'olive.**

1. Rincez les morilles. Réhydratez-les 30 min dans de l'eau tiède. Égouttez-les et filtrez l'eau de trempage.
2. Nettoyez et émincez les champignons mélangés. Coupez le foie gras en fines lamelles et glissez-les au réfrigérateur.
3. Faites fondre les échalotes ciselées 2 min dans l'huile chaude. Mélangez 5 min avec les champignons. Versez l'eau de trempage et de l'eau pour obtenir 60 cl. Dès l'ébullition, ajoutez le romarin et le bouillon. Cuisez 15 min à couvert.
4. Ajoutez la crème et retirez le romarin. Réservez 6 morilles et mixez le velouté. Versez dans les assiettes et garnissez de foie gras et de morilles émincées. Servez aussitôt.

Plus sain

Rincez les morilles après trempage et laissez reposer leur eau 3-4 min avant de la filtrer : il n'y aura pas de sable dans la soupe.
VIN : vin jaune (jura blanc).

Cuisine Actuelle

Foie gras poché au vin rouge

POUR **4 PERSONNES** - PRÉPARATION : **30 MIN**
CONGÉLATION : **30 MIN** - CUISSON : **35 MIN**

- **1 foie gras cru de canard de 500 g**
- **75 cl de vin rouge (bourgogne)**
- **le zeste d'1 orange bio**
- **le zeste d'1 citron bio**
- **30 g de sucre en poudre**
- **1 cuil. à café de quatre-épices**
- **fleur de sel, poivre moulu.**

1. Séparez les lobes du foie gras. Ôtez les traces vertes. Salez et poivrez. Réservez 30 min dans le congélateur.
2. Portez le vin à ébullition dans une cocotte de la taille du foie gras. Hors du feu, flambez le vin. Ajoutez les zestes d'orange et de citron, le sucre et le quatre-épices. Faites bouillir et réduire pendant 10 min. Baissez le feu.
3. Plongez le foie gras dans le vin frémissant (il doit être entièrement immergé) et laissez frémir 5 min. Éteignez le feu et laissez reposer pendant 15 min dans le liquide.
4. Prélevez une louche de vin de cuisson, puis faites bouillir et réduire 5 min. Salez et poivrez. Arrosez-en le foie égoutté. Servez avec des girolles et des pommes sautées.

Plus subtil

Comptez 10 g de sel et 7 g de poivre par kilo de foie gras pour un assaisonnement discret mais suffisant.
VIN : mercurey (bourgogne rouge).

Cuisine Actuelle

Suprêmes de **pintade** aux agrumes

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MIN** - CUISSON : **30 MIN**

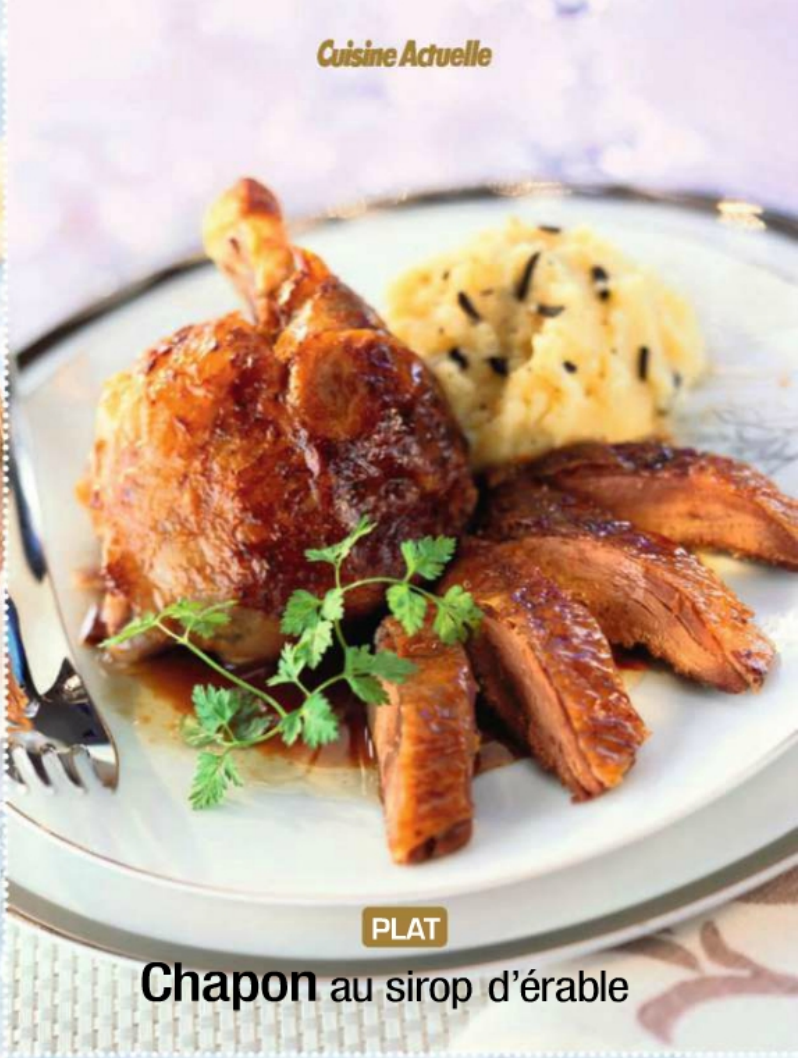
- **4 suprêmes (filets) de pintade avec l'aile**
- **2 oranges bio**
- **2 pamplemousses (rose et ruby)**
- **12 brins de ciboulette**
- **1 cuil. à café de vinaigre balsamique**
- **2 cuil. à soupe d'huile d'olive**
- **2 cuil. à soupe de miel**
- **sel, poivre moulu.**

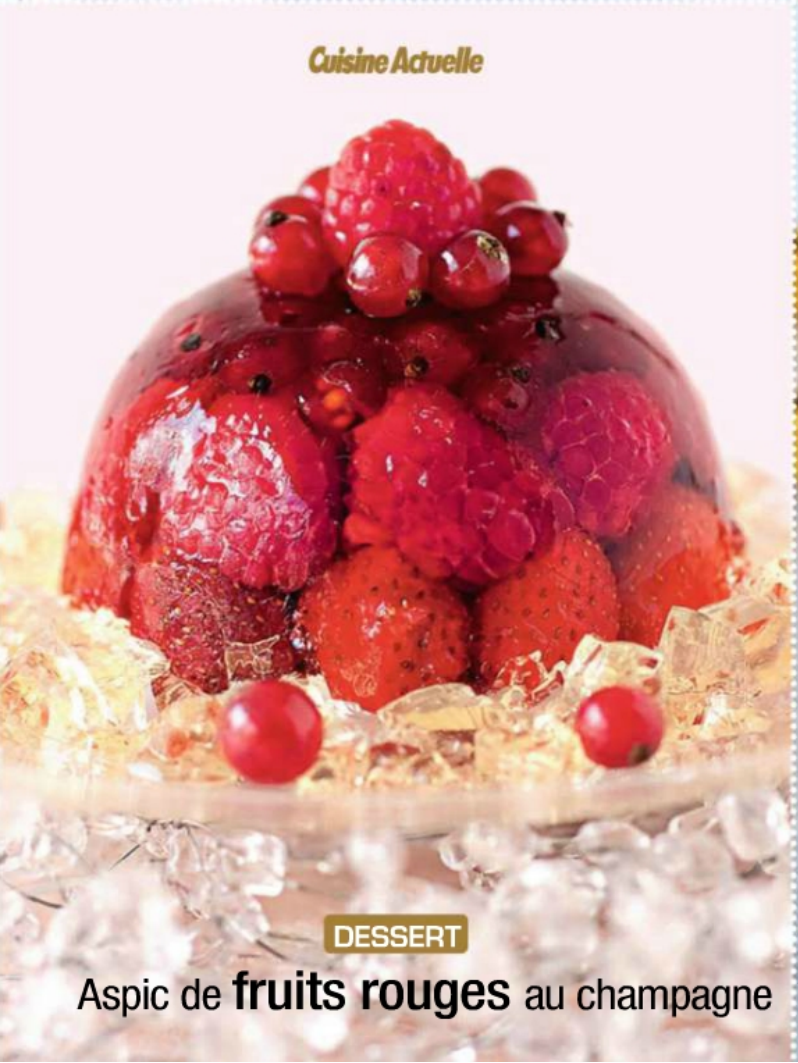
1. Faites blanchir le zeste émincé des oranges 2 min dans de l'eau bouillante. Rincez-le et égouttez-le.
2. Faites cuire les suprêmes 5 min par face dans une cocotte avec l'huile. Salez et poivrez. Retirez-les. Versez le miel dans la cocotte, faites-le brunir un peu. Ajoutez le zeste et les suprêmes. Enfournez 15 min à th. 6-7 (200 °C) sans couvrir.
3. Pelez les agrumes à vif. Séparez les quartiers au-dessus d'un bol pour récupérer leur jus. Versez-le dans la cocotte après avoir retiré les suprêmes. Faites réduire 2 min en grattant les sucs. Ajoutez le vinaigre balsamique. Hors du feu, faites-y tiédir les agrumes. Répartissez le tout sur des assiettes et décorez de brins de ciboulette.

Plus moelleux

Les suprêmes doivent à peine colorer dans la cocotte. Retournez-les dans le miel avant de les glisser dans le four.
VIN : meursault (bourgogne blanc).

Cuisine Actuelle
PLAT
Gigot de Noël aux blettes


Cuisine Actuelle
PLAT
Chapon au sirop d'érable


Cuisine Actuelle
DESSERT
Aspic de fruits rouges au champagne

Cuisine Actuelle
DESSERT
Bûche vanille-café

Cuisine Actuelle

Chapon au sirop d'érable

POUR **8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MIN** - CUISSON : **2 H 35**

- **1 chapon fermier d'environ 3 kg**
- **3 citrons bio**
- **6 cuil. à soupe de sirop d'érable**
- **sel, poivre moulu.**

1. Salez et poivrez le chapon. Remplissez-le des citrons rincés, essuyés et découpés en dés avec l'écorce. Ficelez-le.
2. Déposez le chapon dans un plat à four muni d'une grille. Faites-le cuire 1 h dans le four chauffé à th. 7 (210 °C), en le piquant deux fois pour que la graisse s'écoule facilement.
3. Retirez la grille et déposez le chapon dans le plat vidé de la graisse. Arrosez-le de sirop d'érable et faites cuire 1 h 30 dans le four réglé sur th. 6 (180 °C), en l'arrosant trois fois de son jus mélangé au sirop d'érable.
4. Laissez reposer 20 min dans le four éteint, porte entrouverte. Dégraissez le jus. Versez 10 cl d'eau dans le plat et faites bouillir et réduire 5 min en grattant les sucs. Coupez le chapon en morceaux et servez-le avec son jus en saucière et une écrasée de pommes de terre à la truffe.

Plus pratique

Investissez dans une poire à jus pour arroser vos plats. C'est beaucoup plus simple qu'avec une cuillère à soupe !
VIN : pinot gris d'Alsace (blanc fruité).

Cuisine Actuelle

Gigot de Noël aux blettes

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MIN** - CUISSON : **1 H**

- **1 gigot d'agneau d'1,8 kg, désossé par le boucher (avec son os réservé)**
- **500 g de feuilles de blettes**
- **100 g de lardons allumettes nature**
- **80 g de raisins secs**
- **1 tête d'ail**
- **2 brins de romarin**
- **4 brins de thym**
- **2 cuil. à soupe d'huile d'olive**
- **sel, poivre moulu.**

1. Faites revenir les lardons à sec sur feu doux, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Réservez-les sur du papier absorbant.
2. Chauffez l'huile avec 3 gousses d'ail émincées dans la poêle essuyée. Ajoutez les feuilles de blettes rincées et à peine égouttées. Laissez cuire 5 min en remuant jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Salez et poivrez. Laissez tiédir et hachez-les. Mélangez-les avec les lardons et les raisins secs.
3. Salez et poivrez le gigot. Glissez la farce à l'intérieur. Parsemez d'herbes et ficelez. Déposez-le dans un plat à rôtir. Entourez du reste de gousses d'ail et de l'os réservé. Enfournez pour 50 min à th. 7-8 (220 °C) en arrosant trois fois de jus de cuisson. Servez avec un gratin de côtes de blettes.

Plus tendre

Sortez le gigot 1 h avant pour qu'il soit à température ambiante au moment de l'enfourner. Après cuisson, laissez reposer 15-20 min.
VIN : bandol rouge de Provence.

Cuisine Actuelle

Bûche vanille-café

POUR **6 PERSONNES** - PRÉPARATION : **20 MIN**
CUISSON : **5 MIN** - RÉFRIGÉRATION : **6 H**

- **18 biscuits à la cuiller**
- **6 jaunes d'œufs**
- **150 g de beurre mou**
- **50 cl de lait**
- **120 g de sucre**
- **1 cuil. à café d'arôme naturel de vanille**
- **20 g de farine**
- **20 g de fécule de maïs**
- **2 cuil. à soupe de café soluble**
- **25 cl de café serré refroidi**
- **copeaux de chocolat.**

1. Portez le lait à ébullition dans une casserole. Battez les jaunes d'œufs et le sucre dans une jatte. Mélangez avec la farine et la fécule de maïs, puis fouettez avec le lait bouillant. Portez le tout à ébullition dans la casserole, en remuant.
2. Divisez cette crème en deux. Parfumez une moitié d'arôme à la vanille et l'autre de café soluble. Laissez refroidir et incorporez 75 g de beurre dans chacune en fouettant.
3. Tapissez de film étirable un moule à cake. Couvrez le fond de biscuits rapidement trempés dans le café. Recouvrez de crème à la vanille, de biscuits imbibés, puis de crème au café. Terminez par une couche de biscuits. Rabattez le film et réservez pendant 6 h dans le réfrigérateur. Démoulez la bûche et décorez-la de copeaux de chocolat.

Plus corsé

Rehaussez le café avec 1 ou 2 cuillerées à soupe de liqueur de café ou 1 ou 2 cuillerées à soupe de rhum ambré.
VIN : banyuls (vin doux naturel du Roussillon).

Cuisine Actuelle

Aspic de fruits rouges au champagne

POUR **6 PERSONNES** - PRÉPARATION : **20 MIN**
CUISSON : **5 MIN** - RÉFRIGÉRATION : **6 H**

- **450 g de cocktail de fruits rouges décongelés**
- **100 g de sucre en poudre**
- **60 cl de champagne**
- **12 g de gélatine en feuilles**
- **1 cuil. à soupe de gingembre haché.**

1. Faites ramollir la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Portez à ébullition 10 cl d'eau avec le sucre et le gingembre. Hors du feu, faites-y fondre la gélatine essorée. Laissez tiédir et filtrez. Mélangez peu à peu avec le champagne.
2. Versez 1 cm de cette gelée dans six tasses froides. Tournez-les pour que la gelée adhère aux parois et réservez-les 15 min dans le réfrigérateur. Remplissez les tasses de fruits rouges et recouvrez-les de gelée. Réservez-les 6 h dans le réfrigérateur. Versez le reste de gelée dans un plat, puis faites prendre dans le réfrigérateur.
3. Démoulez les aspics après avoir trempé le fond des tasses dans de l'eau tiède. Entourez-les de gelée au champagne grossièrement hachée. Servez très frais.

Plus gourmand

Décorez de petites rosettes de crème fouettée vanillée et de cigarettes russes trempées dans du chocolat.
VIN : champagne rosé.

Abonnez-vous à Cuisine Actuelle et ses hors-séries

Votre cadeau : le coffret macarons

Un coffret complet pour confectionner des macarons parfaits

Le macaron est LA gourmandise à la mode. Pourquoi ne pas surprendre votre entourage en créant vous-même vos macarons ? Retrouvez dans ce nouveau coffret Macarons *Mastrad* les ustensiles nécessaires à la confection de ces gourmandises.

- Poche* à douille et plaque à macarons en silicone flexible et anti-adhérente
- Plaque à macarons résiste aux températures extrêmes : - 40°C / + 250°C
- Livre Macarons, 84 pages
- Lavables au lave-vaisselle

*Support de remplissage comprenant 6 douilles, 1 pince et 1 goupillon de nettoyage

mastrad PARIS

Photo non contractuelle - © boroboro - Fotolia.com Studio

Je m'abonne !

A retourner dans une enveloppe sans l'affranchir à Cuisine Actuelle - Libre réponse N°80363 - 62069 Arras Cedex 9 ou au 0 826 963 964 (0,15€/min.)

Découvrez aussi les hors-séries

- ✓ 100 recettes par numéro
- ✓ Des thèmes gourmands
- ✓ Des recettes faciles à réaliser
- ✓ Des idées originales pour épater vos invités

☑ **Oui, je profite de votre offre : 1 an d'abonnement à Cuisine Actuelle (12 n°) et ses hors-séries (6 n°) pour 38,90€ seulement au lieu de ~~47,40€~~* + le set macarons en cadeau.**

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de Cuisine Actuelle.

Mes coordonnées ☐ Mme ☐ Mlle ☐ M. CGF276P

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Téléphone** Date de naissance**

E-mail : @

☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe Prisma Média et de celles de ses partenaires.

* Prix de vente au numéro.**Facultatif. Photo non contractuelle. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Délai de livraison du premier numéro et du cadeau : 4 semaines environ après enregistrement de votre règlement. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre abonnement. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

Je peux aussi m'abonner sur **www.prismashop.cuisineactuelle.fr**

Rien ne se perd !

Vous avez réalisé nos recettes mais vous êtes en panne d'idées pour cuisiner les ingrédients non utilisés ? Quelques astuces pour en faire des merveilles.

Avec de la pâte feuilletée

◆ **Torsades craquantes.** Étalez la pâte, dorez-la au jaune d'œuf, parsemez de cacahuètes salées concassées. Coupez des bandes, torsadez-les. Cuisez 15-20 min à th. 6 (180 °C).

◆ **Mini buns chocolatés.** Étalez la pâte, coupez-y des cercles avec un verre, garnissez-les d'1 carré de chocolat. Refermez, dorez à l'œuf et enfournez de 15 à 20 min à th. 6 (180 °C).

◆ **Roulés bleu citron.** Étalez la pâte, citronnez-la et éparpillez un peu de miettes de bleu d'Auvergne. Roulez serré, tranchez et faites dorer 15 min au four à th. 6 (180 °C).

Avec des marrons cuits

◆ **Mousse douce.** Chauffez 250 g de marrons, 130 g de sucre et 1/2 gousse de vanille grattée, 20 min à feu doux. Mixez. Mêlez à 15 cl de crème fouettée et servez frais.

◆ **Purée choc.** Chauffez 250 g de marrons avec 20 cl de lait et 10 cl de crème. Mixez en purée en ajoutant 50 g de roquefort en dés. Dégustez chaud.

◆ **Velouté chic.** Chauffez 250 g de marrons et 40 cl de bouillon de volaille. Mixez, ajoutez 2 cuil. à s. de crème fraîche. Salez, poivrez. Servez en verrines avec de fins copeaux de foie gras.

Avec du blanc de poularde cuit

◆ **Rillettes.** Mixez 1 c. à s. de câpres, 4 cornichons, 2 oignons blancs, 4 petits-suisses. Mixez encore avec 200 g de reste de pintade, poivrez, salez. Servez sur toasts.

◆ **Croques italiens.** Garnissez du pain de mie tranché de tapenade, tranches de pintade, mozzarella et tomate. Refermez et cuisez dans l'appareil à croque-monsieur.

◆ **Boulettes.** Mixez 200 g de reste de pintade, 3 spéculoos, 1 oignon, 1 c. à s. de coriandre et 1 blanc d'œuf. Formez des boulettes, dorez-les à la poêle huilée. Servez avec de la sauce barbecue.

Avec du fromage au wasabi

◆ **Salade monochrome.** Mêlez dans un saladier dés de fromage, petits pois al dente, dés de concombre, pistaches, pousse d'épinards, etc. Servez avec une vinaigrette.

◆ **Green chips.** Déposez des petits tas de fromage râpé dans une poêle antiadhésive, laissez-les fondre. Faites-les sécher hors du feu et servez.

◆ **Sauce mornay verte.** Pour des gratins pleins de surprise. Faites fondre 35 g de beurre. Ajoutez 35 g de farine en une fois. Fouettez. Versez 50 cl de lait. Faites épaissir en fouettant. Ajoutez 2 jaunes d'œufs et 40 g de fromage râpé.

Avec des myrtilles

◆ **Trifle trop bon.** Garnissez un plat en verre de chantilly, lemon curd, petites madeleines et myrtilles. Nappez de sirop de cassis. Dégustez bien frais.

◆ **Sauce bleue.** Mixez 80 g de myrtilles, 12 cl de vinaigre balsamique et 1 pincée de cassonade. Allongez d'huile d'olive et servez avec une salade de roquette.

◆ **Cocktail.** Mixez au blender 4 c. à s. de myrtilles, 10 cl de jus de raisin, 10 cl de vodka, 10 cl de curaçao bleu, 20 cl de crème de coco et 8 glaçons puis servez.

Avec des gambas crues

◆ **Tartare terre-mer.** Hachez de la viande de bœuf et des gambas décortiquées. Assaisonnez de sel, poivre, jus de citron, huile de noisette et estragon.

◆ **Curry.** Faites revenir 1 c. à s. de pâte de curry au wok huilé. Faites-y dorer les gambas. Salez et ajoutez le zeste râpé d'1/2 citron vert. Versez 20 cl de lait de coco et cuisez 15 min.

◆ **Brochettes minute.** Badigeonnez des brochettes de gambas de 4 c. à s. de sauce soja mêlée à 2 c. à s. de miel, saupoudrez de graines de sésame. Poêlez-les dans l'huile 3 min par face.

Avec des pistaches décortiquées

◆ **Cake salé.** Mêlez 250 g de farine, 7 g de levure, 4 œufs, 10 cl d'huile d'olive, 10 cl de lait, 4 c. à s. de pistaches, 4 c. à s. de basilic ciselé, 200 g de feta et 100 g de figues en dés. Cuisez 40 min à 180 °C.

◆ **Confiture.** Cuisez 500 g de pommes en dés, la pulpe d'1 gousse de vanille, 30 g de pistaches et 250 g de sucre, 10 min à petite ébullition. Dégustez bien froid.

◆ **Farce.** Hachez pistaches, abricots, noix… Malaxez et farcissez-en un rôti de porc.

Tous vos rendez-vous *Cuisine*

EN KIOSQUES

TABLES EN FÊTES

■ Le meilleur du meilleur pour réussir vos réveillons. Et un booklet gratuit !

• *Hors-série, 3,90 €.*

SUR LE WEB

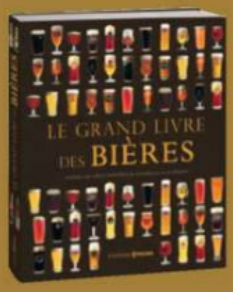
Recette INTERNAUTE

Postez vos recettes sur le site cuisineactuelle.fr et gagnez des cadeaux !

Partagez vos plus belles recettes avec la communauté de Cuisine Actuelle. Elles seront publiées sur le site avec leur photo et vous feront gagner des cadeaux.

EN LIBRAIRIES

Découvrez les bières du monde entier !



Le Grand Livre des bières nous invite à un voyage passionnant dans les brasseries du monde. Pour les néophytes et les connaisseurs.

• Éditions Prisma, 300 pages, 39,95 €, en librairies et aux rayons livres.

Le mois prochain dans *Cuisine Actuelle*

DOSSIER RIZ GOURMAND

En version salée ou sucrée, **le riz** se prête à toutes les envies.

ET AUSSI

- Spéculoos maison
- Soirée fondue
- Croquant craquant
- Délices vanillés

RÉVEILLON

Toujours pas fixé ? Plus d'idées avec notre **menu de fête** de dernière minute.

ÉPIPHANIE

La **galette des Rois** se permet quelque liberté avec la tradition. Surprise !

En vente dès le 16 décembre

CARNET D'ADRESSES

À La Mère de Famille : 01 47 70 83 69. **Abbotts & Delaunay :** www.abbottsetdelaunay.com **Aix & Terra :** www.aixetterra.com **Alinéa :** 04 42 82 40 60. **Amadeus/Korb :** 03 20 76 24 60. **Ambiance & Styles :** ambianceetstyles.com **AM.PM. :** 0892 350 350. **Bamix :** www.bamix.fr **Beauvillé :** www.beauville.com **Bernardaud:** www.bernardaud.fr **Betjeman & Barton :** www.betjemanandbarton.com **Bien Manger :** www.bienmanger.com **Blanc d'Ivoire :** www.blancdivoire.com **Botanic :** 0811 90 74 74. **Boucherie Gorse :** 03 84 66 12 57. **Bougies La Française :** www.bougies-la-francaise.com **Café Pouchkine :** Printemps de la Mode, 64 bd Haussmann, 75009 Paris. **Caravane :** www.caravane.fr **Cave de Tain :** www.cavedetain.com **Cave Jean-Claude Crédoz :** 03 84 44 64 91. **Champagne Charles Clément :** www.champagne-charles-clement.fr **Champagne Chassenay d'Arce :** www.chassenay.com **Champagne De Sousa :** www.champagnedesousa.com **Champagne Duval-Leroy :** www.duval-leroy.com **Champagne Esterlin :** www.champagne-esterlin.com **Champagne José Michel :** www.champagne-josemichel.com **Champagne Philippe Gonet :** www.champagne-philippe-gonet.com **Champagne Philipponnat :**www.philipponnat.com **Champagne Nicolas Feuillatte :** www.nicolas-feuillatte.com **Champagne Vranken :** www.vrankenpommery.fr **Chapon :** www.chocolat-chapon.com **Château d'Estoublon :** www.estoublon.com **Château de la Crée :** www.la-cree.fr **Chateau de Rhodes :** www.chateau-de-rhodes.com **Château de Rouillac :** www.chateauderouillac.com **Château Guiraud :** www.chateauguiraud.fr **Château La Croix du Casse :**www.lacroixducasse.com/ **Château La Fagé :** www.chateau-le-fage.com **Chocolaterie Hirsinger :** 03 84 66 06 97. **Christophe Roussel :** www.christophe-roussel.fr **ComingB :** www.comingb.fr **Comptoir de Famille :** 01 47 70 51 12. **Comtesse du Barry :** www.comtessedubarry.com **Côté Table :** www.cote-table.com **Cristal d'Arc :** 0969 320 620 **Cultura :** www.cultura.com **Diadema, Château de la Clapière :** www.chateau-la-clapiere.com **Domaine Rieflé :** www.riefle.com **Dominique Piron :** www.domaines-piron.fr **Equinox :** 05 62 66 89 78. **Éric Bur :** www.ericbur.fr **Eurogusto :** eurogusto.org **Fauchon :** www.fauchon.com **Fermiers landais :** fermiers-landais.fr **Fourcas Dupré :** www.fourcasdupre.com **Fragonard :** www.fragonard.com **French Caviar :** www.frenchcaviarbordeaux.com **Fruitière du Plateau arboisien :** 03 84 66 09 71. **Garnier Thiebaut :** 03 29 60 30 42. **Geneviève Lethu :** www.genevievelethu.com **Henri Le Roux :** www.chocolatleroux.com **Hugo & Victor :** www.hugovictor.com **Incidence :** www.incidence-deco.fr **Jardiland :** www.jardiland.com **Jean Dubost :** www.jeandubost.com **Joseph Drouhin :** www.drouhin.com **Kaviari :** www.kaviari.fr **L'Atelier du Chocolat :** www.atelierduchocolat.fr **L'Atelier du Vin :** www.atelierduvin.com **La Balance Mets et Vins :** 03 84 37 45 00. **La Maison du Chocolat :** www.lamaisonduchocolat.com **La Pâtisserie des Rêves :** www.lapatisseriedesreves.com **Le Burgundy :** www.leburgundy.fr **Le Grapiot :** 03 84 37 49 44. **Le Jacquard Français :** www.le-jacquard-francais.fr **Lenôtre :** 0811 656 656 et www.lenotre.com **Leonardo :** 03 88 56 85 40. **LSA :** 0800 90 16 96 **Maison de Famille :** 01 53 45 82 00. **Maisons du Monde :** 0800 80 40 20. **Mandarin Oriental :** 01 70 98 74 00. **Manufacture de Chocolat Alain Ducasse :** www.lechocolat-alainducasse.com **Mas Amiel :** www.masamiel.fr **Mathez :** www.bienmanger.com **Mathon :** www.mathon.fr **Merci :** www.merci-merci.com **Mis en Demeure :** 01 44 09 74 93. **Monbana :** www.monbana.com **Nicolas Feuillatte :** 03 26 59 55 92. **Nordic Ware :** www.glopsstudio.fr **Ortas Rasteau :** www.rasteau.com **Park Hyatt Paris-Vendôme :** www.paris.vendome.hyatt.com **Pierre Hermé :** www.pierreherme.com **Pierre Marcolini :** www.pierremarcolini.com **Point à la Ligne :** www.pointalaligne.fr **Prince de Galles :** labuche@luxurycollection.com **Robert et Bernard Plageoles :** www.vins-plageoles.com **Robert Marin :** www.terroirs-originels.com **Shangri-La :** www.shangrila.com **Sia :** www.sia-homefashion.com **Sophie M :** www.sophie-m.com **Sturia :** www.sturia.com **Toupargel :** www.toupargel.fr ou au 3040. **Toutbio :** 01 80 60 35 25. **Trianon Palace :** www.trianonpalace.fr **Vignoble Robert :** www.vignoble-robert.com **Vincent Guerlais :** www.vincentguerlais.com **Vins et Vinaigres :** 03 84 37 47 02. **WMF :** www.wmf.fr **Zara Home :** www.zarahome.com

PUBLICIS ACTIV - Crédit photos : FLPAK - TERROIRS D'ESTILLERS. SAS au capital de 2 000 000€ - RCS Dijon 533 566 672

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION